

Kaymak Dondurma

Malzemeler

- 1 lt sut
- 1 su bardagi seker
- 2 yemek kasigi misir nisastasi
- 1 yumurta sarisi
- 1 paket vanilin

Yapilisi

Yumurta sarisini bir tencerede cirpin.

Sirasiyla vanilin ve sekeri ekleyip cirpmaya devam edin.

Misir nisastasini ekledikten sonra sutu yavas yavas katarak butun malzemelerin birbirine tamamen karismasini saglayin.

Tencereyi ocaga alin ve karisimi kisik ateste pisirmeye baslayin.

1-2 dakika kaynatip ocaktan alin.

Oda sicakligina gelene kadar araliklarla karistirin.

Karisimi buzdolabina koyup sogumasini bekleyin.

Tamamen soguyan dondurmayi bir kaba alip en dusuk sicakliga ayarladiginiz buzluğa koyun.

Tamamen sertlesene kadar dondurmayi buzluğtan birkac saatte bir cikarip karistirin.