



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI DÖVME DONDURMA

İç dış kabukları ayıklanmış antepfıstığını ezip toz haline getiriniz.

1,280 kilogram sütü 600 gram şeker, 1,5 gram sahlep ve toz antepfıstığı ile tencerede kaynatınız. Bir taşım sonra yarım kalem vanilya ilâve edip iki taşım sonra indiriniz. 4 yumurta çırpıp karıştırı karıştırı yedirerek bir taşım sonra indirip soğumaya bırakınız.

Sonra süzerek dondurma kutusuna koyup ağzını kapayarak dibi musluklu tahta kutuya oturtup etrafını buz ve kaba tuz ile bastırınız. Teneke kutunun tepesinden tutup çevire çevire kutunun içi bir parmak kalınlığında donunca, donmuş olan sütleri kaşıkla ayırıp içeri doğru itiniz. Tekrar kapayıp bunu birkaç kez yapınız. Bir taraftan da dondurmayı döve döve, sakız gibi olunca tabaklara koyunuz.