



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEKLİ DÖVME DONDURMA

250 gram çileği püre yapınız. 1,280 kilogram sütü 320 gram şeker ve 1,5 gram sahleple tencerede kaynatınız. Bir taşım sonra yarım kalem vanilya ve çilek püresini ilâve edip iki taşım sonra indiriniz. 4 yumurta ateşe sürünüz. Karıştıra karıştıra yumurtayı 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.