KAYMAKLI DONDURMA

Tatlıcıbaşı, Hediye Fahriye Beteş Kültür Yayınları / Orjinal Baskı: Yeni Şark Kütüphanesi Yayınları, 1924

Kullanılacak Malzemeler
1kg süt
2,5gr dövülmüş salep
4 yumurta sarısı
1,5 su bardağı şeker
Vanilya

Hazırlanma Şekli
Kaymaklı dondurma koyun sütünden imal edilirse gayet kıvamlı ve nefis olur. Diğer sütlerden de imal edilebilir ise de o kadar iyi olmaz. Ancak hangi süt olur ise olsun gayet halis ve su katılmamış olması labüddür. Bir kıyye(1.282gr dır bize uygulanması 1kg dır) süte 1 buçuk dirhem (yaklaşık 3.2 gr dır ve bizim için uygulaması 2,5 gr dır) dövülmüş salep konularak güzelce karıştırarak pişirilmeli, mükemmelen kaynayınca lüzümü kadar şeker ilave ederek yine bir taşım kaynatmalı. Bu sütü dondurma tenekesine doldurup kutuya koymalı ve etrafına kar veyahut ufak ufak kırılmış buzu, aralarına kaba tuz serperek sıkı sıkı dondurmalı ve teknenin üstündeki kulbundan tutup çevirmeye başlamalı. 10 dakika sonra tenekenin kapağını açıp ağzı bıçak gibi keskin ve sapı uzun bir demir kaşık ile tenekenin kenarlarına yapışmış ve donmuş olan sütü tenekenin ortasına devirmeli ve tekrar kapağı örtüp çevrilmeli, bu suretle birkaç defa kenarlarını çevirmeli, sonra çaplak tabir olunan ve ekseriya şimşir ağacından imal olunan tokmak ile bu donmuş sütü dövmeye başlamalı. Bir müddet sonra donmuş süt sakız gibi olur. Sonra yine kapağı kapanıp birkaç dakika çevrilir. Badehu tabaklara konularak tenavül buyurulur. Bu ameliyat esnasında kar veya buz eriyerek su haline geleceğinden kartonun altındaki deliği açıp suyu akıtmalı ve kutunun boşalan kısmını, yine arasına tuz serpmek suretiyle yeniden kar veya buzla doldurulur. Kaymaklı dondurma ne kadar güzel dovülür ise o kadar nefis olur. Bazıları kaymaklı dondurmaya vanilya ilave etmeyi severler. O halde bir kıyye süte, kaynar iken yarım dirhem vanilya ilave olunur. Eğer süt kaynadıktan sonra dört yumurtanın sarısını güzelce çalkalayıp buna karıştırılır ise dondurma krem renginde ve daha leziz olur.

© lezzetler.com tarif no:6553 • adı:Kaymaklı Dondurma • gönderen:NerminNurInal • indirme tarihi:19.04.2024 - 02:20