KAYMAKLI DÖVME DONDURMA

1,280 kilogram sütü 320 gram şeker ve 1,5 gram sahlep ile tencerede kaynatınız. Bir taşım sonra yarım kalem vanilya 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.

© lezzetler.com tarif no:54625 • adı:Kaymaklı Dövme Dondurma • gönderen:marjinal • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:34