



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI DÖVME DONDURMA

Necip Usta

1 kg. koyun veya manda sütü  
250 gr. toz şeker  
5 kg. salep ekstra  
Gayet az vanilya

Sütü temiz bir tencereye koyup kaynatınız. Vanilya ve salebi şekerle iyice karıştırıp ağır ağır döküp salepli şekeri karıştırarak süte yediriniz. Karıştırarak 5 dakika kaynatıp ateşten alınız. Devamlı savurarak soğutup dondurma makinesine alınız. Ya da ev imkanlarında buzdolabının buzluğuna koyup, 10 dakika da bir çıkarıp iyice çırıp tekrar buzluğa koymalı ve bu işi en ez 5-6 kez yapmalıdır. Dondurma iyice donduktan sonra dondurma harcını kalaylı bakır kutuya soğuk olarak koyunuz. Bakır kutunun dıştan etrafını bol buzla doldurup ve buzun üzerine bol kalın tuzla doldurunuz. Bakır kutunun kenarlarından tutup kutuyu devamlı fırıldak gibi çevirerek bir taraftan ağaç spatula ile kutunun konarlarını sıyrıp dondurmanın ortaya toplanmasını temin ederken, bir yandan da ağaç tokmakla dondurmanın üzerine sürekli vurunuz.

Not: Dondurma dövüldükçe esnekleşecek ve güzelleşecektir, ancak devamlı buz takviyesi ile erimemesi sağlanmalıdır.

