



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ATOM DONDURMA

3 litre süt
14 gram yerli sahleple
Yarım su bardağı tozşeker
20 gram ceviz içi
100 gram fındık içi
50 gram badem
100 gram bal
25 gram kuru üzüm
50 gram kuru kayısı
50 gram kuru incir
50 gram kıyılmış incir reçeli tanesi
2 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

Sahleple tozşekerini karıştırıp kenara alın.

Sütü çelik bir tencereye alıp kısık ateşte yanan ocağa oturtun.

Sahlepli karışımı azar azar ve tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak süte yedirin.

Karıştırmaya devam ederek sütün 1/3'lük kısmını buharlaştırın.

Ocaktan alıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Bu sırada büyük bir tahta kaşıkla aşağıdan yukarı kaldırıp havalandırın.

Diğer taraftan ceviz içi, fındık içi ve bademi birlikte havanda sultanana kadar dövüp kenara alın.

Süt tamamen soğuduktan sonra çelik bir kaba alarak üzerini streç filmle kaplayıp derin dondurucuya yerleştirin.

2 saat boyunca, her 20 dakikada bir derin dondurucudan çıkarıp, tahta kaşıkla kenarlarını sıyırarak 2-3 dakika karıştırın.

Daha sonra her 10 dakikada bir şu sıralamayla; bal, kıyılmış incir reçeli tanesi, kuru kayısı, portakal kabuğu rendesi, kuru incir, kuru üzüm ve en son olarak da havanda dövdüğünüz karışımı süte ekleyip tahta kaşıkla karıştırın.

Dondurmanın üstünü düzleyip streç filmle kapladıktan sonra 24 saat derin dondurucuda bekleterek servis yapın.

