



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BADEMLİ DONDURMA

1 kg. süt  
1 ay kaşığı salep  
5 kaşık badem  
1 Su bardağı Őeker  
5 Adet yumurta

Temiz bir kabın içinde süt kaynatılır, Őeker konur. Salep soğuk su ile sulandırılıp süte kayılır. Bir tel ırpıcı ile çırpılarak beraberce kaynatılır, ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Bir tavada 5 kaşık Őeker fazla yakmadan karemelize edilir. Temizlenmiş ve ince kırılmış bademler erimiş Őekere katılarak ateşten alınır. Sıcakken yüzeyine zeytinyağı sürülmüş mermer dökülerek soğuması ve sertleşmesi beklenir. Tam sertleşince mermer yzerinden kaldırılarak havanda iyice dövülür. Pirinç tanesi boyutuna gelince az evvel hazırladığımız soğumuş sütlü karışıma katılır ve iyice karıştırılır. Bu karışım buzdolabının buzluguna konur. Her saat başı buzluktan alınarak iyice çırpılır, tekrar buzlugz konur. Bu işlem en az 5 defa tekrar edilir. Dondurma snmeye başlayınca yenebilir.

Serin Günler Dilerim :)

---