



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI DONDURMA (DONDURMA MAKİNESİ)

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1 kg Süt (4 bardak)
325 g Şeker (1.1/2 bardak)
25 g Kakao
3 tane bütün Yumurta
1 tane Yumurta sarısı

Bir tencereye; 1 kg Süt (4 bardak) koyarak kaynamaya bırakınız.

Süt kaynamakta iken, içinde; 325 g şeker (1.1/2 bardak) bulunan bir tencereye 25 g kakao, 3 tane bütün yumurta ve bir tane yumurta sarısı koyarak birbirleriyle iyice hâlloluncaya kadar karıştırınız sonra da bu karışıma, bir taraftan karıştırmak suretiyle kaynar sütü âzar azar ilâve ediniz ve yumurtalı şekerler süt içerisinde eriyinceye kadar kaynatınız.

Süt arzu edilen duruma gelince ateşten indiriniz ve soğumaya bırakınız. Soğumasını müteakip, sütü elektrikli veya kolla işleyen dondurma makinesinin pervaneli kutusuna koyarak dondurunuz. Bilâhare donan dondurmaya servis yapınız.

Not: Dondurma yapılan makinenin fiçisine pervaneli kutu yerleştirildikten sonra, etrafı buz ve tuz ile doldurulur, üzerine takılan kol veya motor yardımıyla kutunun buz içerisinde dönmesi temin edilir.