



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DONDURMA HAKKINDA

Dondurma, krema, süt, Őeker ve tatlandırıcılardan yapılan dondurulmuŐ bir tatlıdır. Yumurta İçeren türleri de bulunan dondurmanın yüzlerce çeŐidi arasında en yaygın olanları vanilyalı, çikolatalı ve meyveli olanlarıdır. Buzlu tatlılar, Avrupa'ya ilk kez DoĐudan getirildi. Marco Polo, in gezisinden dönüŐünde yanında meyveli dondurma tarifleri getirmiŐ. Daha sonra İtalyan aŐırlar sulu ve sütlü dondurmalar yapmak için çeŐitli yöntem ve teknikler geliŐtirdiler. Dondurma külahı ilk kez, Missou-ri'deki St. Louis'de düzenlenen 1904 Dünya Fuarı'nda kullanıldı. Günümüzde piyasada satılan dondurma süt, krema, Őurup gibi sıvı maddelerin sürekli çalkalanarak karıŐtırılmasıyla yapılıyor. Bu sıvılar ısıtıldıktan sonra Őeker, dengeleyici maddeler, süt ile birlikte karıŐrılıyor. Elde edilen karıŐım daha sonra pastörize edilip, homojenleŐtiriliyor. Buzdolabında birkaç saat dinlendirilen karıŐıma daha sonra ince kıyılmış meyve, fındık ya da baŐka katı maddeler ekleniyor. KarıŐım, dondurma iŐlemi sırasında da çalkalanıyor. Böylece havayı emmesi ve buz kristallerinin istenen boyutlarda olması sağlanıyor. Ev yapımı dondurmada genellikle, kaynatılmış yumurtalı krema kullanılıyor. KarıŐım tatlandırıcılarla birlikte, çevresine buz konmuŐ bir kaba ya da soğutucuya dökülüyor. Bir el manivelası ya da elektrik motoruyla dondurma hafifçe donuncaya değin çalkalanıyor. Elde edilen dondurma, çoğunlukla bir dondurucuda iyice sertleŐmeye bırakılıyor. nl MaraŐ dondurması ise dövülerek yapılıyor. Sahlep katılarak, koyulaŐtırman kaynamıŐ süt, önce kepçe ile baŐka bir kaba aktarılarak soğutulur. Daha sonra da sürekli dövülerek soğutulur. Etrafı kaim bir buz tabakasıyla kaplı olan ve bir yandan dövülürken bir yanda da donmaya devam eden dondurma, sakız gibi uzayan, kolay kolay erimeyen bir hale gelir. KahramanmaraŐ'ta dövme dondurma kasap engeline asılarak ve dnerci bıçağına benzer büyük bir bıçakla kesilerek satılır.