



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMA HAZIRLAMA USULLERİ

Evde yapılacak dondurmalar üç biçimde hazırlanır:

1'inci sistem: Hazırlanacak malzeme buz dolabının buzluklarına konan alüminyum kapların içine boşaltılır. Bu kapların buz parçalarını ayıran madenî bölmeleri kaldırılır. Buzluğun ayarı orta ısıda tutulur. Alüminyum kaptaki malzeme buzlukta iki saat tutulduktan sonra çıkarılır, bir spatulayla bir hayli katılmış olan malzeme iyice karıştırılır; kap tekrar buzluga kaldırılır. İki saat sonra tekrar buzlukta bulunan kaptaki dondurma iyice karıştırılır. Alüminyum kap tekrar buzluga kaldırılır, dolabın derecesi en soğuga getirilir ve kap bir saat kadar buzlukta bırakılır. Dondurma yenecek kıvama gelmiş demektir. Daha çok miktarda dondurma yapmak isteyenler buzlugin alüminyum kabı yerine buzluga sığabilecek daha büyük bir başka alüminyum kaba dondurma yapılacak malzemeyi koyabilirler.

2'nci sistem: Yeni keşiflerden yararlanılarak buzdolabında dondurma yapmak için Özel âletler imal edilmiştir. Elektrikle çalışan bu âlet, içinde dönen paletleri bulunan bir alüminyum kutudur. Dondurma hâline getirilecek malzeme bu kutuya konur. Kapağı kapatılır ve kutu buz dolabının buzluginu yerleştirilir. Buzluğun buzsuz olması gerektir. Buzdolabının ayarı ortaya getirilir, buzluktaki kutunun kordonu buzlugin ucundan ve buz dolabının kapısındaki lastiğin kenarından çıkarılarak bir elektrik fişine takılır. Kutuya elektrik cereyanı verince paletler dönerek kutunun dibinde ve kenarlarında hasıl olan dondurmaları ortaya alarak karıştırırlar. Böylece dondurma hem daha çabuk, hem de daha az emek sarfiyle olur. Kutudaki malzeme donup dondurma kıvamını bulunca paletler otomatikman dururlar.

3'üncü sistem: Dedelerimizden kalma ilkel sistemdir ki yakın zamana kadar büyük dondurmacılar bile dondurmalarını bu usulle yapmaktaydılar. Bugün bile bazı ünlü dondurmacılar bu usulle dondurma yapmaktadırlar. Çünkü çok ilkel bir usul olmasına rağmen dondurma daha lezzetli olmakta ve sakız gibi sünmektedir. Bu usulün esası şöyledir: Altı musluklu kova gibi büyük bir kutu vardır. Bu kutuya tuzlu buz parçaları konmaktadır (her kilo buza 150 gram kaya tuzu konur). Bu buzların içine, içinde dondurulacak malzeme bulunan ikinci ve daha küçük bir kutu oturtulur. Kutunun içinde bulunan paletler Özel bir tertibat ve el manivelâsıyla veya elektrik enerjisiyle devamlı olarak döner. Böylece buzlav soğuyup donan malzeme paletlerle karıştırılır ve lezzetli bir dondurma hazırlanır. Dondurma, kıvamını bulunca artık paletleri çevirmek mümkün olmaz. O vakit dondurma kutudan çıkarılıp başka bir kaba boşaltılır ve servis vaktine kadar soğuk bir yerde bekletilir.