



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMA YAPIMININ İNCELİKLERİ

Dondurmaların lezzetli olması için en az 4-5 defa karıştırılmaları lâzımdır. Birkaç saat arayla buzdolabının buzluğunda beklemekte olan kabın etrafında donmaya başlayan dondurma bir kaşıkla sıyrılmalı ve iyice döve döve kabın içinde yumuşatılmalıdır. Bir dondurma ne kadar iyi dövülür ve kabartılırsa o kadar iyi olur ve yenirken ağza buz tanecikleri gelmez.

Süt ilâvesiyle yapılan her çeşit dondurmada salep miktarı çok mühimdir. Bir tatlı kaşığından fazla kullanmamak lâzımdır. Aksi halde yenirken misafirlerinizin ağzına gıcır gıcır salepler gelir. nefis dondurmanızın tadını kaçıır.

---

© lezzetler.com tarif no:27025 • adı:DONDURMA YAPIMININ İNCELİKLERİ • gönderen:yıldız tozu • indirme tarihi:07.04.2025 - 18:43