



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMA YAPARKEN DİKKAT EDİLECEKLER

1. Dondurma yaparken kullanılan tencerenin emaye, bakır veya iyi cins aliminyum olması gerektir. Adi cins aliminyum tencereler sütü karartır.
2. Dondurma buz dolabında yapılacaksa; buz dolabının buz yapma kabına hazırlanan dondurma ağzından bir parmak aşağıya kadar konmalıdır,
3. Kalıplardaki dondurma soğuduktan sonra buz dolabının buz yapma yerine konur, buz dolabının derecesi yükseltilerek çabuk donması temin edilir.
4. Arasına kalıplar kontrol edilir ve kenarda ve dipte donma olmuşsa dondurma iyice karıştırılır. Tekrar donmağa bırakılır.
5. Böylece sık sık kenarlar ve dip dondukça karıştırılarak süt tamamen dondurularak sakız gibi sünecek hale getirilir.
6. Sık sık karıştırılmayan dondurmalarda buzlaşmalar olur.
7. Dondurma, dondurma makinasında (konjektör) de yapılacaksa eğer makina elektrikli değilse elle devamlı dondurma kabı, tuzla, buz karışımı kabı içinde döndürülerek dondurma yapılır Bunda da dondurmayı dondukça karıştırmak gerekir. Elektrikli makinalarda döndürme ve karıştırırın işini özel araçlar yaptığı için dondurma kısa zamanda ve daha güzel olur.
8. Meyveli dondurmaları daha sık karıştırmak gerekir. Çünkü onlar daha çabuk buzlaşır ve erirler, bu bakımdan karıştırma işlemini çok seri yapmak gerekir.
9. Meyveli dondurmalarda meyveler sıcak şuruba atılmamalı ve kaynatılmamalıdır. Çünkü meyvenin lezzeti, besin değeri ve kokusu gider örneklerde nasıl hazırlanacakları izah edilmiştir.