



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVAMINDA BİR DONDURMA İÇİN

Tüm malzemelerin iyice soğutulmuş olmasına dikkat edin. Ayrıca dondurmayı yapacağınız çırpma teli, kabı gibi aletlerin de soğuk olması gerekir. Dondurucuyu olabilecek en düşük ısıya ayarlayın. Daha kolay dondurmak için, metal, alüminyum veya plastik dondurma kapları kullanın. Buzluktaki kaplar arasında boşluk bırakın ki soğuk hava sirkülasyonu sağlansın. Karışım kısmen donduğunda buzluktan çıkarın. Soğutulmuş bir kaba alıp, yumuşayana dek çırpın. Çırpma işlemi bittiğinde, buzdolabı kabına geri koyup, folyoyla kaplayın ve dondurun. Karışım tamamen donduğunda buzluğun ısını normalle çevirin. Dondurmayı önceden hazırlayın. Gerçek tadını ve kokusunu bulması için 1 -2 gün bekleyerek "olgunlaşması" gerekir. Krema bazlı dondurmalar 1 hafta kadar bekletilebilir.