



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DONDURMANIN YAPILIŐI

Dondurmaların esasını süt ve meyve suları teşkil eder.

Gerek süt, gerekse meyve suyu doğrudan doğruya makineye koyarak dondurulmazlar. Dondurmaların çeşitlerine göre bunların süt ile yapılanlarına; şeker, yumurta, kakao, pralin; meyve sularıyla yapılanlara şeker, yumurta akı, su gibi maddeler katmak suretiyle, bunlar evvelâ krema ya da şurup haline getirilirler ve bu krema ya da şurubun dondurulması sonucunda sütlü ve meyveli dondurmalar olur.

Yalnız bu dondurmaların krema ya da şuruplarını hazırlarken şeker dozuna çok dikkat etmek gerekir. Çünkü fazla şeker, dondurmanın donmamasına, az şeker de buzlanarak içinde taş gibi parçalar meydana gelmesine sebep olur.

Hazırlanan Karışımın Dondurulması :

Herhangi bir dondurma krema, ya da şurubunun dondurulma şekilleri birbirinin aynıdır. Hazırlamış olduğumuz krema ya da şurubu dondurma makinesinin madensel kutusuna ancak dördte üç oranında doldurduktan sonra kutunun tam ortasına da pervaneyi oturtmalı ve kapağını kapatmalıdır. Sonra bu madensel kutuyu tahta, ya da saçtan yapılmış kovasının içine oturttukten sonra kova içindeki kutuyu çeviren kolu yerine takmalıdır. Bundan sonra kova içindeki kutunun etrafını kapak düzeyine kadar bir kat küçük küçük kırılmış buz, bir kat kalın tuz olmak üzere doldurmalı, sonra üstlerine de vurmak suretiyle bunların kutu içinde birbirlerine iyice sıkışmasını sağlamalıdır. Buz ile tuzun kutuya yerleştirilmesi tamamlanınca kutunun üstündeki kol iyice ağırlaşır da dönmez bir hale gelinceye kadar bunu durmadan çevirmelidir. (Kol dönmez bir hale geldiği zaman kutunun içindeki krema ya da şurubun dondurma haline gelmiş olduğu anlaşılır.)

Bundan sonra, dondurmanın içine, tuzlu su kaçmaması için kutunun kapağını dikkatlice açarak, içindeki pervaneyi çıkarmalı ve kutunun kapağını tekrar kapatarak kolu bu kez pervanesiz olarak beş dakika daha çevirmeli, sonra da dondurmayı bardaklara alarak servis yapmalıdır.

Dondurmanın daha sıkı olması için :

Kutu pervanesiz olarak beş dakika çevrildikten sonra kovanın içinde, su haline gelmiş olan tuzlu suyu boşaltın ve kutuya tekrar bir kat buz bir kat tuzu sıkıca doldurun sonra da üstüne bir örtü örterek bir saat öylece bırakır, ancak bir saat sonra servis yaparsak dondurma daha fazla donmuş, daha sıkı ve sert olur.