



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMA YAPMA METODLARI

Dondurma hazırlamada genel olarak 3 metod vardır.

a. Sütle Yapılan Dondurmalar:

Bu çeşit dondurmalarda süt, salep, vanilya, yumurta sarısı çikolata, fındık, fıstık, v.s. gibi maddelerle karıştırılarak yapılırlar. Bu çeşit dondurmalar lezzetli, iyi donmuş buna rağmen çok soğuk olmayan dondurmalarıdır.

b. Meyve Suyuyla Yapılan Dondurmalar:

Bu dondurmalar çilek, vişne, şeftali, kayısı v.s. gibi kokulu ve renkli meyve sularının şekerle kaynatılmasıyla hazırlanırlar. Hazırlanmaları kolay fakat dondurulmaları oldukça güçtür. Donarken sık sık karıştırılmazsa buz-buzlaşırlar. Ayrıca çok çabuk erirler. Bu bakımdan karıştırma işini çok çabuk yapmak gereklidir.

c. Sertleştirilerek Yapılan Dondurmalar:

Dondurma yapıldıktan sonra kalıp veya sert madde içersinde dondurma iyice sertleştirildikten sonra ısı ve hava geçirmeyen kâğıtlara sarılarak kullanılacağı zaman kadar çok soğukta saklanırlar. Piyasada hazır satılan markaların dondurmaları bu çeşit dondurmalarıdır.