



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DONDURMA

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

Çeşitli işlemlerden geçirilmiş, sütlü-sütsüz, meyveli, vanilyalı, çikolatalı, vb. çeşitleri olan soğuk, besleyici değeri yüksek ve sağlıklı yiyeceklerdir.

Krem dondurma: Süt, şeker ve yumurta sarısından meydana gelir.

Hazırlanışı:

Süt, şeker, yumurta sarısı ve katkı maddeleri-neskafe, kakao, vanilya, tarçın- birlikte ısıtılır. Süzülür ve soğutulur. Dondurma makinesinde karıştırarak dondurulur. Tat verici olarak meyve püresi kullanılacağı zaman; süt, şeker ve yumurta sarısı karışımı soğutulduktan sonra meyve püresi eklenir ve dondurma makinesinde karıştırarak dondurulur.

Kaymaklı, vanilyalı, kakaolu, kahveli, limonlu, vişneli gibi içerisine konulan malzemeye göre isim alırlar.