



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALARI SÜSLEME VE İKRAM ETME

Dondurmalarında yalnız başlarına kullanacakları zaman cazip hale getirmek için çeşitli takdim etme şekilleri vardır.

Dondurmalar genellikle dondurma kabı denilen cam, kristal, gümüş, iyi cins alüminyum v.s. maddelerden yapılmış dondurma kaplarında takdim edilmelidirler.

Dondurmalar bu kaplara şu şekilde konur.

Dondurma kabının alt kısmına çabuk erimiyen (kaymaklı, vanilyalı, çikolatalı) v.s. gibi sütle yapılmış dondurma konur. Bunların üzerine de meyveli dondurmalar renk uyumuna dikkat edilerek konarak takdim edilirler.

Dondurmalar, kedi dili v.s. gibi ince büsküvilerle takdim edilirse soğuklukları sağlık için daha az zararlı, görünüşleri de daha güzel olur.

Dondurmalar dondurma kaplarına dondurma kaşık veya özel araçlarla konacak olursa dondurma kabında daha güzel bir görünüş gösterirler.