



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DÖVME DONDURMA

Malzeme :

1 lt. süt,
1,5 bardak toz şeker,
20 gr salep,
bir tutam vanilya.

Yapılışı:

- 1- Dövmeye dondurma özel dövmeye kabında, bir ağaç spatula ile dövülerek yapılan dondurmadır.
 - 2- Dövmeye kabı dışta ağaç bir kap ve içte daha küçük bir bakır kap olmak üzere içice iki kaptan oluşur.
 - 3- Dövmeye dondurma yapmak için sütü bir tencereye koyup kaynatın.
 - 4- Toz şekeri, salebi ve vanilyayı bir kaptan karıştırın.
 - 5- Karışımı kaynayan süte yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edin.
 - 6- Beş dakika kadar daha kaynatın. Sonra harcı karıştırarak soğutun.
 - 7- Ağaç kabı buzla doldurun. Üzerini tuzla kapatın.
 - 8- Soğuyan dondurma harcını bakır kaba boşaltın. Bakır kabı çevirin.
 - 9- Bir ağaç spatula ile dondurmayı sertleşinceye kadar sürekli dövin.
 - 10- Sakız kıvamına gelince servis yapınız.
-