



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELLE ÇEVİRİLEN DONDURMA MAKİNESİ

Necip Usta

Dondurma kutusu 2 kutudan müteşekkildir. Bir dış ağaç kutu ve içi nikelajlı bakır kutudur. Bu kutuya dondurma harcını doldurunuz. Kolunu yerleştirip kapağını kapatınız. Kapağın üzerine dişli ve kollu kapağı kapatıp iki uçlarını fiçinin kenarına tesbit ediniz.

Sonra tahta kutunun içine bol buz doldurup üzerine tuz serpiniz. Devamlı olarak kuvvetlice çevirerek zaman zaman fazla sulandığı zaman suyunu boşaltıp buz ilâve ediniz ve tuz serpererek 45 dakika - 1 saat çevirip dondurunuz.

Tahta kutunun musluğundan suyunu boşaltıp iyice bastırarak bol buz ve tuz ile doldurup kontrol altında suyunu boşaltıp tekrar doldurmak şartıyla istediğiniz kadar muhafaza edebilirsiniz ve arzu ettiğiniz zaman servis ediniz.

Not: Dondurma döndükçe dönme vaziyeti ağırlaşır. sertleştikçe zorlaşır. Bu da dondurmanın kıvamına gelip donduğunun işaretidir.