



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE DONDURMA

Yarım litre süt (2,5 su bardağı)
1 adet toz salep
1 paket vanilya
1 ay bardađı toz Őeker
1 paket sade toz krem Őanti
1 su bardađı krem Őantide kullanmak için süt

Dondurma yapımına ilk olarak krem Őantiyi hazırlayarak baŐlayalım. 1 su bardağı süt ile 1 paket krem Őantiyi mikser yardımıyla iyice çırpalım. Krem Őanti katı kıvama gelene kadar çırpma iŐlemine devam edelim. Kıvamı hazır hale gelen krem Őantiyi buzdolabına koyup soğumasını bekleyelim.

Dondurma malzemeleri için ayırdığımız 2,5 su bardağı sütü tencereye alalım. Burada 200 ml su bardağı kullanılmalı.

Sütün zerine 1 çay bardağı toz Őekeri ekleyelim. Kısık ateŐte karıŐtır iŐlemini yaparak kaynamasını sağlayalım. KarıŐım kaynamaya baŐladığında içerisine salep ve vanilyayı ilave edelim. Ardından 10 dakika boyunca karıŐtırıp kaynamasını sağlayalım.

Hazırladığımız karıŐımı oda sıcaklığına gelmesi için ocaktan alalım.

KarıŐım oda sıcaklığına geldiğinde hazırladığımız krem Őantiyi buzdolabına çıkaralım. Krem Őantiyi karıŐımın içerisine ilave edelim. İki karıŐımı iyice karıŐtıralım ve güzelce birbirine yedirelim. Burada hazırlanan karıŐımın soğuk olmasına dikkat edelim.

Dondurmanızı koyacağınız kabın ıslak olmamasına dikkat edelim. Her ihtimale karŐı kâğıt havlı ile kabı silelim. Eđer kap ıslak olur ise dondurmada bozulmalar olabilir. Ayrıca dondurmayı koyacağınız kabın dondurma kesimine uygun olmasına dikkat etmelisiniz.

Hazırladığımız dondurmayı kabımıza güzelce dökelim. Artık dondurmamızı buluğa koyabiliriz. Buzluđun derecesini en düŐüđe getirelim ki yavaŐ ve güzel donsun.

Dondurmayı en az 1 gece buzlukta bekletmek daha güzel donmasını sağlar.

1 gece sonra dondurmanızı dolaptan çıkarım dondurma kaŐıđı ile servis tabağına alalım.

Dilerseniz hazırladığınız dondurmanın üzerine çikolata sosu veya meyveli sos dkebilirsiniz. İnce dlmŐ ceviz veya fındık ile servisimize süsleyebilirsiniz.

Not: Vanilyalı dondurma yerine çikolatalı dondurma yapmak isterseniz krem Őantiyi kakaolu kullanmanız yeterli olmaktadır. Dilerseniz sunum için dondurma kuplarını kullanabilirsiniz.



