



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV YAPIMI DONDURMA

1 paket İçim Şef Krema (200 gr)
70 ml süt
50 gr toz şeker
1 çubuk vanilya
150 gr donmuş çilek

Ev yapımı dondurma makinasının düzeneği için; iç içe geçebilen 2 kaseye ihtiyacınız olacak. Büyük olanın içine temiz bir bez yerleştirin. Üzerine yaklaşık 2 litre su ve 1 avuç tuz ekleyin. Tuz iyice eriyene kadar karıştırın. Mutfak bezi kaseyi kaymasını engelleyecek. Tuz ise buzun sıfır dereceden daha soğuk olmasını sağlayacak. Böylece dondurma daha çabuk kıvamını bulacak. Tuzu iyice erittikten sonra, ortasına daha ufak bir kase yerleştirin ve yüzmesini engellemek için ortasına bir ağırlık koyun. Kaseyi dibine değmesin ancak biraz alçalsın. Ev yapımı dondurma düzeneğini bu şekilde buzluğa koyun ve bir gece dondurun. Buz iyice donduktan sonra küçük kaseye 1 paket krema ekleyin. 50 gr toz şeker ve 70 ml sütü ekleyin. 1 çubuk vanilyayı uzunlamasına ikiye kesip küçük bir bıçağın tersiyle çekirdeklerini sıyırın ve karışıma ekleyin. Karışımı el mikseri ile yaklaşık 15 dakika iyice çırpın. Çırparken kabın kenarlarını iyice sıyıra sıyıra çırpıma dikkat edin. Bu haliyle biraz daha dondurduktan sonra dondurmanız yemeye hazır. Çilekisini yapmak için; 150 gr donmuş çileği mutfak doğrayıcısına atıp çekin. Çilekleri dondurmaya ekleyip iyice karışana kadar çırpın. Çilekler donuk olduğu için dondurmaya daha da soğutup kıvamını da kalınlaştıracaktır. Karışımı bir kaba alıp, bir gece buzlukta bekletin. Ev yapımı, çok kolay ve makineye gerek kalmayan dondurmanız hazır.

