



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE DONDURMA

Necip Usta

Ev hanımları piyasadaki dondurmaları buzdolabının buzluk kısmında da yapabilirler. Yalnız sütlü dondurmalarla çikolata olsun vanilya olsun, fıstık olsun beher kg. süte 5 gr. salep koymak mecburiyetindedirler. En basit şekliyle salebi şekerin içine iyice karıştırıp sütün içine süt kaynadıktan sonra karıştırınız. Eğer yalnız salebi ilâve ederseniz dağıtmaz, parça parça olur. Meyvalı dondurmalar ise beher kg. dondurma harcına 2 yaprak erimiş jelâtini ilâve etmelisiniz. Şu şekilde: jelatini bir saat soğuk suda ıslayınız. Sudan süzölmüş olarak çıkarıp küçük bir kaptaki hafif ateşte eritip dondurma harcına karıştırınız. Hangi dondurmayı arzu ederseniz hazırladıktan sonra soğuk olarak buzdolabınızda buz yapma kısmına koyup, her 30 dakikada bir kere karıştırarak dondurabilirsiniz.