



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELATO HAZIRLAMANNIN PÜF NOKTALARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Gelato'yu hazırlarken dondurma makinesi kullanmak işinizi kolaylaştırır. Ancak dondurma makinen yoksa geniş ve yayvan bir kaptta çatal yardımıyla karıştırarak bu işi çözebilirsiniz. Eğer sabah hazırladıysanız akşama kadar, akşamdan yaptıysanız da ertesi sabaha kadar bekleyin. Ardından kabı buzluğa yerleştirin. Tamamıyla soğuyup dondurma kıvamına gelene kadar her 30 dakikada bir buzluğaktan çıkartıp 2-3 dakika boyunca hızlıca karıştırıp, buzluğa geri koyun. Birkaç sefer bu işlemi tekrarladığınızda karışımın kenarlarında buz parçacıkları görmeye başlayacaksınız. Bu çırpma işleminin sebebi de buzları karışıma yedirmek. Ardından hava geçirmeyen kabınıza aktarıp 4-5 saat daha bekletin.

Çikolatalı gelato tarifine taze meyveler de ekleyebilirsiniz.

Servis yaparken dilediğin kuru yemişi, taze meyveleri, çikolataları kullanabilirsiniz.

