



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## IHLAMURLU DONDURMA

1 litre süt  
5 orba kaşığı salep  
500 gram toz řeker  
2 avuç ıhlamur  
1 yemek kaşığı margarin

1 litre süte, mümkünse taze organik süt, yoksa günlük süt, 2 avuç ıhlamur ekleyin ve kaynattıktan sonra 3-4 saat kenarda bekletin. Böylece ıhlamur rahiyasını süte iyice bırakacak. Ihlamurun yapraklarından ziyade iekli tarafını kullanmanızı tavsiye ederim. Ardından ocağı tekrar yakın ve tencereyi ateşe koyun. 1 çorba kaşığı salep, 1 yemek kaşığı margarin ve 2 su bardağı, yaklaşık 500 gr. toz şekeri ekleyin. Dondurmalık, hakiki salebi aktarlarda ve baharatılarda bulabilirsiniz. Orta ateşe, karıştırarak kaynatın. 1 taşım kaynattıktan sonra altını kapatın ve el blenderinizin ırpıcı tarafı ile iyice çırpın. Süzgeç yardımıyla büyük ıhlamur parçalarını kenara alın, ufaklar kalabilir. Böylece hafif bir ıtırta ve yer yer ıhlamur tadı hoşunuza gidecek. Sonra oda sıcaklığına düşmesi için bir kenara bırakın; 2 saatte oda sıcaklığına ulaşacaktır. Buzdolabının derin dondurucu bölümüne üzeri kapalı bir şekilde yerleştirin ve dondurmanız hazır olana, yani karıştıramayacağınız hale gelinceye kadar her saat başı ırpıcı ile iki dakika karıştırın. Toplamda 6-7 defa bu işlemi yapmak gerekiyor. Bu esnada salep taneleri soğukla kendilerini bulup aılacaklar.