



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAHVELİ DÖVME DONDURMA

Yarım kilogram sütü 320 gram şeker ve 1,5 gram sahleple tencerede kaynatınız. Bir taşım kaynattıktan sonra kavrulmuş kahve ile kaynatılmış yarım kilo kahve suyu ilâve edip kaynatmalıdır. Bir taşım sonra yarım kalem vanilya ilâve edip iki taşım sonra indiriniz. 2 yumurta sarısını karıştırarak yedirerek bir taşım sonra indirip soğumaya bırakınız. Sonra süzerek dondurma kutusuna koyup ağzını kapayarak dibi musluklu tahta kutuya oturtup etrafını buz ve kaba tuz ile bastırınız. Teneke kutunun tepesinden tutup çevire çevire kutunun içi bir parmak kalınlığında donunca, donmuş olan sütleri kaşıkla ayırıp içeri doğru itiniz. Tekrar kapayıp bunu birkaç kez yapınız. Bir taraftan da dondurmayı döve döve, sakız gibi olunca tabaklara koyunuz.

---