



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUN DÖVME DONDURMASI

Çok güzel kokulu ve sulu, yumuşak kavunu ezip ve süzüp şekerini de katarak kenara ayırınız.

1,280 kilogram sütü 320 gram şeker ve 1,5 gram sahlep ile tencerede kaynatınız. Bir taşım sonra yarım kalem vanilya ilâve edip iki taşım sonra indiriniz. Kavunu ekleyiniz. 4 yumurta çırpıp karıştırma karıştırma 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.
