



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI DONDURMA (DONDURMA MAKİNESİ)

1 kilo halis süt
300 gram Őeker
3 gram salep

Evvelâ sütü kaynatırken içine Őekeri, salebi beraber atmalı ve karıŐtırarak halletmelidir.

Sütü, soğuduktan sonra, süzüp dondurma makinesindeki kutuya dkmelidir. Makinenin etrafına buz ve kaya tuzunu da doldurduktan sonra makine kolunu çevirerek kutudaki sütü yavaŐ yavaŐ dondurmalı ve arasıra kapağını açıp, hususi dondurma kaŐıĐı ile kutunun etrafında donmağa baŐlamıŐ süt tabakalarını içeriye, ortaya doğru toplamalıdır.

Donma, tamam olup süt sakız gibi olunca zârif dondurma tabakları ve mahsusu kalıplar içinde dâvetlilere keyifle sunulmalıdır.

Not: Bazıları, kaymaklı dondurmaya daha fazla metanet ve lezzet vermek için bir kalem vanilya süt içine atarak beraber kaynattıktan sonra, çıkarıp iyi çalkanmıŐ birkaç yumurta sarılarını da süte karıŐtırarak imtizaç ettirirler ve bu suretle daha zengin ve renkli dondurma yaparlar.

