



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI DONDURMA

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1 kg Süt (4 bardak)

275 g Şeker (1.1/5)

1.1/2 g Salep

İçinde; 1 kg. süt (4 bardak) bulunan bir tencereye birbirleriyle iyice karıştırılmış 275 g şeker (1.1/5 bardak) ve 1.1/2 g salep koyarak, bir taraftan karıştırmak suretiyle şekerli sütü kaynatınız.

Süt kaynayınca, bunu ateşten indiriniz ve soğumaya bırakınız.

Soğumasını müteakip, sütü elektrikli veya kolla işleyen dondurma makinesinin pervaneli kutusuna koyarak dondurunuz. Bilâhare dondurmayı gerekli kaplarda servis yapınız.

Not : Dondurma yapılan makinenin fiçısına pervaneli kutu yerleştirildikten sonra, etrafı buz ve tuz ile doldurulur, üzerine takılan kol veya motor yardımıyla kutunun buz içerisinde dönmesi temin edilir.