



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI DONDURMA

Kullanılacak malzeme:

2,5 su bardağı süt,
1/2 su bardağı tozşeker,
1 gr salep.

Yapılışı:

Bir tencereye tozşeker konur. Üzerine salep serpilir. Şeker harmanlanarak saleple iyice karıştırılır. Üzerine süt ilave edilip ateşe oturtulur, karıştırılarak kaynayın-caya kadar pişirilir. Tencere ateşten indirilir, süt soğutulur. Süt soğuyunca bir kaba konur ve orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna kaldırılır. 2 saat tutulduktan sonra çıkarılır. Bir çatalla iyice karıştırılarak donmuş kısımlar donmamış kısımlarla karıştırılır. Tekrar buzluğa yerleştirilir. 2 saat sonra tekrar çıkarılıp karıştırılır. Dondurma kıvamına gelince bu defa buzdolabının ayarı en son dereceye getirilerek soğutulmuş olan buzluğa kaldırılır, 1 saat tutulduktan sonra çıkarılır, dondurma kadehlerinde servis yapılır.