



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI DONDURMA

Malzeme :

2 bardak süt

1 gr. salep

125 gr. Őeker

Yapılıőı:

Bir tencereye Őeker konulur, üstüne salep dökülür ve iyice harmanlanır. Bunların üstüne süt dökülür ve karıőtırılarak, kaynatılır. Ateőten alınan tenceredeki süt savrularak soğutulur. Süt soğuyunca dondurulacağı kaba konulur ve orta derecede soėutulmuő buz dolabının buzluğuna konur. 2 saat sonra buzluktan alınarak, bir çatalla donmuő kısımlarla donmamıő yerleri iyice karıőtırılır. lekrar buzluğa konur ve iki saat sonra buzdolabının soğutucusu sonuna kadar ağılır ve dondurma buzlukta bir saat kadar daha bekletilir sonra servis yapılır.