



KAYMAKLI DONDURMA

1 Litre Yađlı Süt
1 Su Bardağı Toz Şeker
1 Tatlı Kaşığı Toz Salep
1 Çay Kaşığı Vanilya

Bir kap içerisine; salep, şeker ve vanilya eklenerek karıştırılır.
Tencereye 1 litre süt konarak orta ateşte kaynatılır.
Kaynayan sütün içerisine hazırlanan karışım azar azar eklenir, kaynama olunca ocağın altı iyice kısılır.
Saat tutulur ve not alınır 10 dakika savrulularak kaynama işlemine devam edilir.
Süre bitince dondurma malzemesi ocaktan alınır ve ılımaya bırakılır.
İlıdıktan sonra 2 saat bekletilmek üzere dondurucuya atılır.
2 saat sonra çıkarılır ve her saatte bir 5 saat boyunca sütü donana kadar karıştırılır.
Bu sayede sakızlaşması sağlanır.
Artık bu süre dolunca dondurma servise hazırdır.

