



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAKLI DONDURMA

MALZEMELER:

- 1 litre süt
- 1 paket salep (10 gr.)
- 1 kahve kaşığı patates nişastası
- 1,5 su bardağı şeker
- 2- 3 parça damla sakızı

YAPILIŞI:

- 1- Bakır bir tencereye şeker, salep, nişasta, dövülmüş sakız konur. Yavaş yavaş süt katarak karıştırarak karıştırarak pişirilir.
- 2- Ara sıra karıştırarak soğutulur ve 10- 15 dakika çarpılır.
- 3- Buz kalıplarına boşaltılıp buzlukta ara sıra karıştırarak dondurulur. (Buzdolabını en soğukta çalıştırmak gerekir.)

[ML® Buzlu Şemen için tıklayın](#)