



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI DONDURMA

Malzeme :

250 gr. şeker (1 su bardağı),

5 gr. salep

1 kg. süt.

Yapılışı:

1- Temiz bir tencereye sütü, şekerini salebi koyup karıştırınız.

2- Tencereyi ateşe koyarak devamlı karıştırarak 5-10 dakika pişiriniz.

3- Tencereyi ateşten indirip savurarak dondurmayı soğutunuz.

4- Buzdolabının buz kalıplarına dondurmayı koyunuz.

5- Kalıbı dolabın buzluğuna koyup dolabın ısısını «çok soğuğa getirerek» dondurmanın donmasını temin ediniz.

6- Arasına dondurmayı kontrol ederek kenarlardan ve dipten donma yapmışsa dondurmayı iyice karıştırıp tekrar kalıbı buzluğa koyunuz.

7- Dondurmayı sık sık kontrol ederek karıştırıp sütün her tarafının donmasını ve sakız gibi sünmesini temin ediniz (sık sık karıştırma dondurmanın iyi olmasını sağlar).

8- Dondurma istediğiniz donma şekline gelince dondurma kaplarına koyup takdim ediniz.
