



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI DONDURMA

4 litre süt  
600 gr toz şeker  
28 gr sahlep

Toz şeker ve sahlebi karıştırıp kenara alın. Sütü çelik bir tencereye alıp ağır ateşle yanan ocağa oturtun. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak sahlepli karışımı azar azar süte yedin. Karışım boza kıvamına gelince ocaktan alın. Oda sıcaklığında her 10 dakikada bir tahta kaşıkla yukarıdan aşağıya doğru kaldırıp havalandırarak soğutun. Tamamen soğuduktan sonra çelik bir kaba aktarın ve üzerini streç filmle kaplayın ve derin dondurucuya yerleştirin. 20 dakikada bir tahta kaşıkla 2-3 dakika süreyle kenarlarını sıyrarak karıştırıp, 3 saat derin dondurucuda bekletin. Sürenin sonunda çıkarıp çırpma teli ile birkaç dakika çırpın. Üzerini düzleyip streç filmle kapladıktan sonra yeniden derin dondurucuya yerleştirin. 3-4 saat sonra servis yapın.