



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI DONDURMA

1 kilo koyun sütü
3 kilo buz
1 su bardađı Őeker
750 gram kalın tuz.
1 dolu çay kaŖıđı sahleple

Temiz bir kap içinde yanmadan süt kaynatılır, buna Őeker konur. Sahlep soğuk su ile sulandırılıp süte katılır, bir tel .ya da kalınca bir kepçe ile güzelce kaynatarak piŖirilir, ateŖten alıp soğutulur. Dondurma kabı içine tülbentten süt süzülür, kutu içine kap konur, makinenin üstü çevirme yeri tamamlanır, boŖ olan yere ufaka kırılmıŖ tuz da atılmıŖ buzlar konur, bir tahta ile buzlar sıkıŖtırılır ve aralarına da daima tuz konur. Kutu dolunca çevirmeğe baŖlanır. On beŖ, yirmi dakikada yavaŖ yavaŖ donmaya baŖlar. Eđer etrafında buz kaybolmaya baŖlarsa yine buz ve tuz doldurulur, yavaŖ yavaŖ kutu dönmesi ađırlaŖır ve zorlaŖmaya baŖladđı zaman kutu açılır, içindeki pervane çıkarılır, bir tahta kaŖıkla güzelce dondurma dökülür, tekrar kapanır çevrilir. 15 dakika sonra tekrar açılır. Görülür ki, dondurma uzamaya baŖlar ve sakız gibi olur. Kapağı kapanır, etrafı yine tuzla, buzla kapanır, üzerine bir ıslak çuval örtülür, gerektiği zaman kullanılır. Tabii dondurma donduktan sonra pervaneye lüzum kalmaz. Dondurmayı tuz donduracağından, tuzu sakınmalıdır.