



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI DONDURMA

Buna kaymaklı dondurma da demek mümkündür. Nitekim dondurmacılar kaymaklı dondurma diye satarlar.

Kullanılacak malzeme:

1/2 litre süt,
125 gram toz şekeri,
1 gram salep.

Yapımı:

Bir kuşaneye toz şekeri konur. Üzerine salep serpilir. Şeker harmanlanarak saleple iyice karıştırılır. Bunun üzerine süt dökülür ve ateşe oturtulan süt karıştırılarak kaynatılmaya kadar pişirilir. Kap ateşten indirilir, savrulurak süt soğutulur. Süt soğuyunca kaba konur ve orta derecede soğutulmuş buz dolabının buzluğuna kaldırılır. İki saat burada tutulduktan sonra çıkarılır. Bir çatalla iyice karıştırılarak donmuş kısımlar donmamış kısımlarla karıştırılır. Tekrar buzluğa yerleştirilir. İki saat sonra tekrar çıkarılıp karıştırılır. Malzeme iyice koyulaşınca bu defa son dereceye göre soğutulmuş buzluğa konur ve bir saat tutulduktan sonra çıkarılıp bardaklara doldurulur ve servis yapılır.