



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARAŞ USULÜ DONDURMA

3 tatlı kaşığı toz salep

1 litre süt

400 gram şeker

Süt, şeker ve toz salebi bir tencerede karıştırarak kaynatın. Başka bir kaba aktarıp soğumaya bırakın. Haznesini buzlukta 24 saat soğuttuğunuz dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18 derecede muhafaza edin. Hazırladığınız karışımı 24 saat boyunca buzdolabında bekletin.

