



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MARAŞ DONDURMASI (KAHRAMANMARAŞ)

- 1 litre süt
- 1 tatlı kaşığı dondurma salebi
- 1 paket krem şanti
- 1 adet damla sakızı

Bir litre süttten bir su bardağı ayır, kalan sütü tencereye al içine salebi, dövölmüş damla sakızını koy ve ateş üzerinde pişir, koyulaşınca ateşten al soğumaya bırak, ayrılan bir su bardağı soğuk süt ile krem şantiyi hazırla içine vanilya kat .soğuyan salepli süte krem şantiyi karıştır. İstenirse kakao konabilir. dondurucuya konur. 10 dakika sonra dolaptan al mikserle çırp bu işlemi tekrarla donunca servise hazırdır. Servis yaparken üzerine damla çikolata, ceviz veya fındıkla süsleyin.



Fotoğraf "fazlı" tarafından gönderildi. 01.06.2015