



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARAŞ DONDURMASI

5 litre süt
50 gr salep
800 gr toz Őeker

Sütü orta ateŐte ılındırın. Őekerin 200 gramını salep ile karıŐtırın. Süt ılık hale gelince Őeker ile karıŐtırılmıŐ salebi, çırpma teli ile süte yedin. KarıŐtırmayı büyük tahta bir spatula ile sürdürüp bırakın. 60 °C sıcaklıkta toz Őekerin geri kalanı ilave edip 20-30 dakika piŐirin. Tam bir elastikiyet sağlamak için, sütü soğutma savurma iŐlemini makine ile yapın. SoęutulmuŐ sütü klasik çevirme makinelerinde dondurun. Kovalara aktarıp tekrar 15°C civarında kısa bir süre muhafaza edilin. Bu süre sonunda el tokmağı ile kovadaki dondurmayı devamlı karıŐtırarak tamamen sakızlanmasını sağlayın.



Fotoęraf "kestane Őekeri" tarafından gönderildi. 04.11.2020