MARAŞ DONDURMASI

5 litre süt
50 gr salep
800 gr toz şeker

Sütü orta ateşte ılındırın. Şekerin 200 gramını salep ile karıştırın. Süt ılık hale gelince şeker ile karıştırılmış salebi, çırpma teli ile süte yedirin. Karıştırmayı büyük tahta bir spatula ile sürdürüp bırakın. 60°C sıcaklıkta toz şekerin geri kalanı ilave edip 20-30 dakika pişirin. Tam bir elastikiyet sağlamak için, sütü soğutma savurma işlemini makine ile yapın. Soğutulmuş sütü klasik çevirme makinelerinde dondurun. Kovalara aktarıp tekrar 15ºC civarında kısa bir süre muhafaza edilin. Bu süre sonunda el tokmağı ile kovadaki dondurmayı devamlı karıştırarak tamamen sakızlanmasını sağlayın.



Fotoğraf "kestane şekeri" tarafından gönderildi. 04.11.2020

© lezzetler.com tarif no:69201 • adı:Maraş Dondurması • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:45