



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ DONDURMA

480 ml İçim Süt
1½ çorba kaşığı salep
50 gr İçim Labne Peynir
1¼ su bardağı İçim Şef Krema
1 çorba kaşığı su
1 bardak doğranmış taze nane yaprağı
Bir tutam tuz

Şeker ve 1 çorba kaşığı suyu, bir tencerede şeker tamamen eriyene kadar ısıtın ve kenarda bekletin. Büyük bir kabı buzlu suyla doldurun. Bir kapta iki çorba kaşığı soğuk İçim Süt ve salebi iyice karıştırın. Başka bir büyük bir kapta İçim Labne peyniri pürüzsüz hale gelene dek çırpın. Büyük ve geniş bir tencerede kalan İçim Sütü, İçim Şef Krema, şeker ve ilk adımda hazırladığınız şerbetle karıştırın. Karışımı kaynama noktasına getirin ve bütün şeker eriyene kadar orta ateşte 5 dakika boyunca karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Hazırladığınız salep ve sütü sürekli karıştırarak yavaşça bu sıcak krema karışımına ekleyin. Tamamen birbirlerine geçirdikten sonra tekrar ocağa alarak orta ateşte kaynatın. Yaklaşık 1 dakika sonra karışım yoğunlaşınca ocaktan alın Yoğunlaşmış karışımı sürekli çırparak yavaşça krem peynire ekleyin. Krem peynir ve sıcak krema karışımı tamamen karıştığında bir tutam tuz ve nane yapraklarını ilave edin. Karışımı buzlu suyla dolu olan kabınızın içine oturtun ve arada sırada karıştırarak soğumaya bırakın. Yarım saat kadar sonra dondurma karışımını bir süzgeçten geçirin. Buzlukta yaklaşık 4 saat kadar bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra tel çırpıcıyla iyice çırpın ve 4 saat daha buzlukta bekletin. Bu işlemi dondurmanız dilediğiniz kıvama gelene dek sürdürün. Dondurmayı üzerinde taze nane yaprağı ile servis edin.

