



PİŞMANİYELİ DONDURMA

15 gr. salep (3 çay kaşığı)
1 kg. süt
300 gr. şeker
250 gr. pişmaniye (didiklenmiş)

1. Pişmaniye hariç bütün malzemeyi bir tencereye alıp; 3 dakika kadar kaynatın. Karışımı soğumaya bırakın.
2. Dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Kıvam almaya başladığında didiklediğiniz pişmaniye ilave edin ve 3 dakika daha çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

