



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE DONDURMA

- 1 paket krema
- 1.5 litre süt
- 1 tatlı kaşığı salep
- 1 su bardağı toz şeker

Orta büyüklükte bir tencerenin içine salep, süt, krema ve şekeri boşaltıp kısık ateşte kaynamaya başlayana kadar karıştırın. Hafif koyu bir kıvamda geldiğinde, ocaktan indirip dondurma kalıplarına ya da tek bir kaba dökmelisiniz. Hazırladığınız karışımın buzlukta yaklaşık 5-6 saat boyunca donmasını beklemelisiniz. Dondurucudan çıkardığınız karışımı mikser ya da dondurma makinesine atarak 30- 40 dakika boyunca çırpmalısınız.

Ardından karışıma dondurma kaşığı ile şekil verip kupa'ya yerleştirerek dilediğiniz şekilde servis edebilirsiniz.

Not: Karışımı 2 saatte bir, 5-6 defa olmak üzere dondurucudan çıkarıp karıştırmanız gerekir. Son çırpma işlemini yaptıktan sonra kaşık ya da spatula yardımı ile karışımın üzerini düzeltmeli ve buzlukta kaldırmalısınız. Dondurucuyu en düşük ısıya ayarlamalı ve hava sirkülasyonunun sağlanması için boş bırakmalısınız.

