



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI DONDURMA

12 gr. toz salep (3 tatlı kaşığı)
1 lt. süt
400 gr. şeker
3 gr. damla sakızı

1. Sakızı havanda toz haline getirin. Tüm malzemeyi bir tencereye alın ve kaynatın. Başka bir kaba alıp soğumaya bırakın.
2. Dondurma makinenizi çalıştırın. Soğuyan karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün. Kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Dondurmanızı plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18 °C'de muhafaza edin.

