



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAKIZLI DONDURMA

Malzeme:

1 litre süt

1,5 su bardağı toz şeker

4 parça damla sakızı

Süt, patates nişastası, salep, tozşeker ve damla sakızlarını bir tencereye alın. Malzemeler iyice karışana dek çirpin. Orta ateşte kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edin. Ocaktan alın. Soğuyana kadar çirpin. Karışımı derin dondurucuda soğutun. Dondurma kıvamını alabilmesi için 30 dakikada bir dondurucudan çıkararak çirpin. Bu işleme 3 saat boyunca devam edin. Bir gece dondurucuda bekletin. Sakızlı dondurmayı servis bardaklarına paylaşın. Antepfıstığı içi, kavrulmuş file badem ve orman meyveleri ile süsleyerek erimeden hemen servis yapın.
