



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALEPLİ DONDURMA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 lt süt, tercihen günlük
1 çorba kaşığı toz salep
250 g şeker

Bir tencereye 1 litre sütü, salep ve şekerini koyun. Tel çırpıcıyla çok iyi çırparak salepin eriyip çözülmesini sağlayın.

Karıştırarak orta ateşte kaynatın ve şekerin tamamen erimesini sağlayın.

Bu aşamada kıvamının koyulaşması gerekmiyor. Bir kenarda 10-15 dakika dinlendirin.

Karışımı el blender'ından geçirip pürüzsüz kıvama getirin.

1 saat dinlendirin ve tekrar blender'dan geçirip üzerini şeffaf folyoyla sararak buzluğa koyun.

30 dakika sonra yeniden blender'dan geçirin ve tekrar buzluğa koyun.

Karışım dondurma kıvamına gelene dek bu işlemi 5-6 kez tekrarlayın.

Üzerini dilediğiniz meyvelerle süsleyerek servis edin.

Not: Blender kullanmak yerine sağlam bir tahta kaşıkla dondurma karışımını karıştırabilirsiniz. Dondurma donup sertleştikçe karıştırmak zorlaşacaktır. Türk mutfağında, dondurmanın içine kıvam kazandırmak için yumurta ya da krema gibi ilaveler konmaz. Ama gene de müthiş bir yoğunluğu ve adeta sakız gibi uzayan bir dokusu vardır. İşte bu dokunun ve kıvamın sırrı saleptedir. Doğada yabani olarak yetişen orkide çiçeklerinin yumrusundan elde edilen salep dondurmaya bu sakızimsı yoğun kıvamı kazandırır.