



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ KALIP DONDURMASI

Yumuşak şeftalilerin çekirdeklerini çıkarınız ve kabuklarını soyunuz. Adamakılı ezip sıktıktan sonra 2 - 3 kez süzünüz. İçine bolca şeker katıp karıştırınız.

1,280 kilogram sütü 320 gram şeker ve 1,5 gram sahlep ile tencerede kaynatınız. Bir taşım sonra yarım kalem vanilya ilâve edip iki taşım sonra indiriniz. Şeftali suyunu ekleyiniz. 4 yumurta çırpıp karıştırı karıştırı yedirerek bir taşım sonra indirip soğumaya bırakınız.

Sonra süzerek dondurma kutusuna koyup ağzını kapayarak dibi musluklu tahta kutuya oturtup etrafını buz ve kaba tuz ile bastırınız. Teneke kutunun tepesinden tutup çevire çevire kutunun içi bir parmak kalınlığında donunca, donmuş olan sütleri kaşıkla ayırıp içeri doğru itiniz. Tekrar kapayıp bunu birkaç kez yapınız. Bir taraftan da dondurmayı döve döve, sakız gibi olunca tabaklara koyunuz.