



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜT DONDURMASI

Nevin Halıcı

Bir kıyye (1282 gram) halis süt s z l p pişirilir.

Bu fincan içinde  alkalanmı  bir yumurta akı ve 100-150 dirhem (400-500 gr)  ekerle karıştırılır.

Daha sonra yeterli miktarda beyaz ve saf balık tutkalı 5-6 fincan su ile ateşte eritilip  eker ile karıştırılıp tekrar ateşe konur ve limon suyu ile "kestir l (r)".

Ate ten indirilmeden önce bir fincan g l suyu ile bir miktar misk (misk-i n fi) ezilip, kesilmiş  ekere katılıp iyice karıştırılır ve hazırlanan süt dondurması donmaya bırakılır.