



## TAHİN HELVALI DONDURMA

THY Skylife

5 su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı salep  
1,5 su bardağı şeker  
150 g tahin helvası

Sütü ocağa koyup kaynamaya bırakın. Kaynayan süttten bir su bardağı eksilinceye kadar kaynatmaya devam edin. Şeker ve salebi iyice karıştırın. Karışımı süte ilave edin, en kısık ateşte karıştırarak 10 dakika pişirin. Ocağın altını kapattıktan sonra karışımı bir başka tencereye boşaltarak iki tencere arasında beş dakika kadar soğutma işlemi uygulayın. Daha sonra, iyice soğuyan karışımı buzdolabında (+5 derece) bir gün bekletin. Beklettiğiniz karışımı dondurma makinesinde karıştırmaya başlayın. Dondurma makinesinde hazır hale gelen dondurmanıza çatalla ezdiğiniz tahin helvasını ilave edin. Hazırladığınız dondurmaya servis ederken ezdiğiniz helvadan üzerine serpiştirebilirsiniz.

