



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANİLYALI DONDURMA

Orta boy bir kapta süt, şeker ve vanilyayı birleştirin. Her bir malzemeyi ölçün ve orta boy bir kaseye ekleyin. Malzemeleri karıştırmak için bir kaşık kullanın. Şekerin tamamı eriyene kadar karıştırmaya devam edin. Süt için yağsız, yarım yağlı veya tam yağlı herhangi bir yağ seviyesi yeterli olacaktır. Dondurma makineniz yoksa derin ve kapaklı bir tabağa dökün. Karışımı dondurucunuza yerleştirin. Karışımı her 2 saatte bir karıştırın. Dondurmanın kıvamı her 2 saatte bir çıkarılıp karıştırılarak mükemmel hale getirilebilir. Ardından tekrar dondurucunuza koyun. Amaç karışımın her buzlanma aşamasında karıştırılarak kıvam oluşturmak. Karışımı 8 saat boyunca aralıklı karıştırın ardından yaklaşık 8 saat sonra dondurun. 8 saat sonra servise hazır olacaktır.