



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

VANİLYALI DONDURMA



1 Kg. Süt
2 Çorba kaşığı hazır toz salep
2,5 Çay bardağı toz şeker
1 Paket vanilya

- # Tencereye soğuk süt, toz salep ve şeker konur, karıştırılır.
- # Orta ateşli ocağa tencere yerleştirilir, sürekli karıştırılarak pişirilir.
- # Kaynamaya başlayınca kaşıkla savurarak biraz daha pişirilir.
- # Sünmeye başlayınca dondurmanın pişirme aşaması tamamlanmış olur.
- # Tencerenin altı söndürülür, vanilya katılır, iyice karıştırılır.
- # Karıştırılarak ılıtılan dondurma, plastik bir kaba dökülerek buzluğa konur.
- # Donma sırasında, dondurmanın kristalize olmaması için bir saat arayla buzluktan çıkarılır, karıştırılır, tekrar buzluğa konur. Bu işlem 5 - 6 kez tekrarlanır.
- # Dondurma kıvama gelince ikrama hazırdır. Çok uzun süre buzlukta saklanabilir.
- # Servis sırasında ceviz, fıstık, fındık, kedi dili gibi katkılarla süslenebilir.

Not: Bu tarifte kullanılan hazır toz salep, değişik markalarda marketlerde bulunabilir.