



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

## SAKIZLI DONDURMA



1 kg. Süt  
2,5 Çay bardağı toz şeker  
2 Çorba kaşığı hazır salep  
4 - 5 Adet damla sakızı

- # Damla sakızları belirtilen şekerden 1 çorba kaşığı alınarak havanda beraber dövülür.
- # Süt, alüminyum olmayan bir tencereye konur ve bir taşım kaynatılır.
- # Kaynayan sütün üzerine salep, toz şeker ve dövülmüş sakız konur.
- # Tencere tekrar ocağa konur sürekli karıştırılarak 10 dakika daha pişirilir.
- # Pişme sırasında sürekli kaşıkla savurarak, dondurmanın sünmesi sağlanır.
- # Tencere ocaktan alınır ve dondurma kabına koymadan önce savurarak ve karıştırılarak karışım ılıtılır.
- # İliyan dondurma plastik bir dondurma kabına konur, buzdolabının buzluğuna yerleştirilir.
- # Homojen olması için 45 dakika 1 saat arayla buzluktan alınır, alt üst edilir, tekrar buzluğa konur.
- # Dondurma kıvamını alınca kapağı kapatılır. Arzu edildiği zaman ikram edilir.

Not: Sakızlı dondurma, İzmir Çeşme bölgesinin sevilen lezzetidir.