

## Evde Dondurma

### Malzemeler

- 1 litre yagli sut
- 1 tatli k.toz salep (5 gram)
- 1 cay k . vanilya
- 1 su b. toz seker

### Yapilisi

Evde dondurma nasil yapilir diye aramaya gerek yok. Bu tarif, dondurma sever tarafından dondurmayi sevenler icin hazirlandi. Yapmaniz gereken, aktardan hakiki salep almaniz ve 1 litre yagli sutu tedarik ederek ise baslamaniz yeterlidir. Sonrasi, sabir ve inatla kendi dondurmanizi hazirlayarak, sevdiklerinizle paylasmanizdir. Kolay gelsin.

Bir kassenin icine toz seker, salep, vanilya koyun ve karistirin.

Tencerenin icine 1 litre sut koyun ve normal isida kaynatin. Uzerine hazirlanan "toz seker, salep, vanilya" karisimini bitinceye kadar "azar azar" ekleyin. Tencere kaynamaya basladiktan sonra, ocak isisi dusuk isi konumuna getirilecek. Tencere 10 dakika sure ile savrularak kaynatin. Sure bitiminde tencereyi ocaktan alin ve oda sicakligina dusunceye kadar bekletin. Ardindan tencereyi kapagi kapali olarak, dondurucuya koyun ve 2 saat sure ile dondurucuda tutun. Sure bitiminde tencereyi dondurucudan alin ve karistirin. Tenceredeki sut tamamen donuncaya kadar, her saat basi karistirma islemine devam edin. Yaklasik 5 saat sure sonunda vanilyali dondurmaniz servise hazir.