

# Maraş Dondurması

Toplam 290 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Zor

~280 kcal

Açılış 12/10

Maraş'ın salep ve keçi sütüyle uzayan dondurması tok dokusuyla kaşıkta direnç gösterir.

## Malzemeler

- 1 litre Keçi sütü
- 180 gr Şeker
- 8 gr Salep
- 1 parça Damla sakız

## Yapılışı

- Süt, şeker ve salebi tencerede 20 dakika karıştırılarak pişirin.
- Karışımı 30 dakika oda sıcaklığında soğutun.
- Dondurucuya alıp 30 dakika bekletin.
- Karışımı spatulayla dövüp tekrar dondurucuya alın.
- Bu dövme işlemi 3 saat boyunca 30 dakikada bir tekrarlayın.
- Servisten önce 5 dakika bekletin, keserken kristal kıllı masın.

### PÜF NOKTASI

Karışımı dondururken 30 dakikada bir dövn; uzayan yapı böyle oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kesme dondurma gibi dilimleyerek servis edin.

## Alerjenler

Süt