

# Maraş Dondurması

Toplam 50 dk

Hazırlama 30 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

## Yapılış

- Süt, şeker ve salebi 20 dakika karıştırarak pişirin.
- Karışımı buğutup dondurucuya alın.
- 3 saat boyunca 30 dakikada bir spatulayla dövn.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Kesme dondurma gibi dilimleyerek servis edin.

## Alerjenler

Süt