

Beş Dakikada Dondurma Yapalım!

Dondurma yapmak için çeşit çeşit tarif bulabilirsiniz. Ancak bu sayfalarda yer verdiğimiz tarif diğerlerinden çok farklı. Çünkü bu tarife göre dondurma yapmak yalnızca beş dakikanızı alıyor. Üstelik tadı da çok lezzetli oluyor.

Malzeme

- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1/2 su bardağı süt
- 1/4 çay kaşığı vanilya
- 6 yemek kaşığı kaya tuzu
- 1 büyük kâse buz
- Küçük boy kilitli buzdolabı poşeti
- Büyük boy buzdolabı poşeti



Süt, şeker ve vanilyayı bir kaptaki iyice karıştırın.



Karışımı kilitli buzdolabı poşetine boşaltın.



Poşetin ağzını "kilitleyin" ve içindeki karışımın dışarı sızdırmayacağından emin olun.

Büyük boy buzdolabı poşetini yarıya kadar buzla doldurun. Buzların ağır gelip poşeti delmemesi için iki tanesini iç içe yerleştirerek de kullanabilirsiniz. Ardından kaya tuzunu buzların üzerine dökün.



Şimdi de içine sütlü karışımı koyduğunuz kilitli poşeti buzların üzerine yerleştirin. Buzların kilitli poşetin her yerine temas ettiğinden emin olun. Sonra buzdolabı poşetinin ağzını sıkıca bağlayın. Sıra buzdolabı poşetini hızla çalkalamaya geldi! Yaklaşık beş dakika süresince hiç durmadan çalkalayın. Çalkalama sırasında ellerinizin üşümemesi için poşeti havluyla tutabilirsiniz.

Artık poşetleri acıp vanilyalı dondurmanızı bir tabağa koyabilirsiniz. Dondurma, poşetten parçalar halinde çıkacak ama bu parçaları sıkıştırıp top haline getirebilirsiniz. Bu şekilde hazırlanan dondurma çabuk eridiğinden kısa süre içinde yemenizi öneririz.

Afiyet olsun!



Püf Noktası

Dondurmamızı yaparken yalnızca buz kullansaydık, karışımı istediğimiz gibi soğutup katılaştıramazdık. Buzun üzerine tuz serperek donma sıcaklığını düşürdük. Böylece buz daha hızlı erimeye başladı. Erirken çevresinden ısı aldığı için karışımınız da hızla soğuyup katılaşarak dondurma haline geldi.

Burcu Çetin
Fotoğraflar: Burcu Çetin
Kaynak

<http://crafts.kaboose.com/ice-cream-in-a-bag.html>