

Dondurmam Kaymak Lezzetli Buz

Tarihi binlerce yıl öncesine dayanan dondurma, geçmişte yüksek dağlardan taşınan buzlar tatlandırılarak hazırlanıyormuş. O dönemlerde, özellikle balla tüketilen dondurma, soğutucu dolapların keşfinden sonra hızla yayılmış. Günümüzde ise dondurmanın çeşidi yüzlerle ifade edilebilir.

Bana göre dondurmanın mevsimi yoktur ama yazın daha çok tüketildiği de aşikardır. Eğer paketli dondurma alıyorsanız, ambalajının muntazam olmasına dikkat etmelisiniz. Soğuk zinciri kırılmış paketlerin şekli de düzgün olmayacaktır. Dışarıdan alacağınız dondurmanın sağlık ve hijyen koşullarına uygunluğunu mutlaka gözönünde bulundurmalısınız. Hal böyle olunca, bana sorarsanız dondurmanın en sağlıklı evde yapılandır. İster meyvelerle, ister krema kullanarak enfes dondurmalar hazırlayabilirsiniz. Sahlep ise dondurmanın kıvamını ve lezzetini arttırmak için en önemli destektir...