



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Mastixeis

Sakızlı Dondurma



1 l Milch  
2 ½ Teegläser Zucker  
2 EL Salep (türk. Heißgetränk Mischung)  
4-5 Mastix

- # Kaugummi und ein Eßlöffel Zucker in dem Mörser zerstampfen
- # Milch in eine Stahlpfanne geben und aufkochen
- # In die aufgekochte Milch Salep, Zucker und das zerstampfte Mastix hinzugeben.
- # Den Topf wieder auf die Herdplatte geben und es unter umrühren 10 Minuten kochen.
- # Während dem Kochen ständig mit dem Löffel aufschlagen um das aufschäumen des Eises zu vermeiden.
- # Den Topf von der Herdplatte nehmen und das Eis mit dem Löffel umrühren und aufschlagen bis das Eis lauwarm wird.
- # Das lauwarme Eis in eine Plastikeisform füllen und es in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen.
- # Damit es eine homogene Eismasse wird, ca. nach 45-60 Minuten die Eismasse wenden und wieder in das Gefrierfach stellen.
- # Wenn die Eismasse die gewünschte Konsistenz erlangt hat den Deckel der Eisform schliessen. Nach Wunsch servieren.

**Tipp:** Das Mastixeis ist eine beliebte Spezialität der Region Izmir Çeşme.