



La glace au chewing-gum

Sakızlı Dondurma



1 kg de lait
2,5 tasses de thé de sucre granulé
2 cuillère a soupe d'orchis
5 chewing-gums

- # Battez dans un mortier les chewing-gums avec 1 cuillère a soupe de sucre.
- # Faites bouillir le lait dans une casserole non aluminium.
- # Rajoutez sur le lait bouillant l'orchis, le sucre granulé et les chewing-gums battus.
- # Remplacez la casserole sur le four et laissez cuire en mélangeant pendant 10 minutes.
- # Au cours de la cuisson, prenez une cuillère et fluez la glace.
- # Retirez la casserole du four, puis mélangez la glace pour qu'elle devienne tiède.
- # Mettez la glace dans un bol à glace en plastique puis placez-le au réfrigérateur.
- # Pour que la glace soit homogène, sortez la glace du réfrigérateur avec 45 minutes-1 heure d'intervalle, mettez-la à l'envers puis remplacez-la dans le réfrigérateur.
- # Quand la glace est prête, vous pouvez la servir quand vous le voulez.

N-B: La glace au chewing-gum est une saveur populaire de la région d'Izmir-Çesme.