

**KITTY TRAVERS İLE
DONDURMA A^TÖLYESİ**

**ICE CREAM WORKSHOP
WITH KITTY TRAVERS**

TARİF 1: KURU KAYISI VE ELMA SİRKE Lİ DONDURMA

4 AVUÇ KURU KAYISI
2 ÇORBA KAŞIĞI ELMA SİRKE Sİ
1,5 KG BUZ
600 GR TUZ
İÇME SUYU

- Kuru kayısları ikiye bölerek bir kaseye koy.
- Kaseyi kayısların üzerini iki parmak aşacak şekilde suyla doldur.
- Elma sirkesini de ekleyip karıştır ve bir saat dinlenmeye bırak.
- Karışımı püre haline gelinceye kadar mutfak robotundan geçir.
- Püreyi sık dokulu elekten süz.
- Tadına bak ve dilersen biraz daha sirke veya limon suyu ekle.
- Püreyi sağlam bir plastik torbaya koy ve torbayı hava almayacak şekilde bağla.
- Püre torbasını tuz ve buzla doldurduğun daha büyük bir torbaya yerleştir.
- Ellerinin donmaması için torbayı el bezi veya mutfak eldiveniyle tutarak 15 dakika boyunca sall.
- Karışım artık dondurma kıvamına geldi.
- Dondurma torbasını buz torbasından çıkart ve tuzdan arınması için suyun altında tut.
- Torbanın ağzını kes ve bekletmeden dilediğin gibi servis yap.



RECIPE 1: APRICOT AND APPLE VINEGAR ICE CREAM

4 HANDFULS OF DRIED APRICOTS
2 TABLESPOONS OF APPLE CIDER VINEGAR
1.5KG OF ICE
600G OF SALT
STILL MINERAL WATER

- Cut the apricots in half and put in a bowl.
- Add still mineral water to cover the apricots by a couple of centimeters.
- Add two tablespoons of apple vinegar, stir and leave for an hour.
- Blend everything in the bowl until very smooth.
- Squeeze the mixture through a sieve, taste and if necessary add a little more apple vinegar or lemon juice.
- To freeze the mixture into an ice cream put it in a strong airtight plastic bag.
- Put this bag inside a another bag filled with 8 parts ice mixed with 3 parts salt (about 1.5kg of ice and 600g of salt).
- Hold bag with a cloth and shake for 10 to 15 minutes.
- Once the apricot mixture appears to have frozen into ice cream, remove it from the bag of ice and dip in a bowl of water to remove excess salt from its exterior.
- Snip off the corner of the bag, squeeze into ice cream cones or bowls and serve immediately.



