

# DONDURMA



Dondurma, içine şeker katılmış çeşitli meyve suları ya da süttten yapılan soğutmak suretiyle elde edilen soğuk bir tatlıdır.

Ülkemizde Kahramanmaraş ilimiz dondurması ile ünlüdür. Maraş dondurmasının en önemli özelliklerinden biri, keçi sütünden yapılmasıdır.

Dondurma yapımı için Kahramanmaraş dağlarında, kekik, çiğdem, keven ve sümbül bitkileri ile beslenen keçilerin sütü kullanılır. Maraş dondurmasının diğer bir özelliği ise Kahramanmaraş'ta yetişen yabani orkidelerin köklerinden elde edilen dondurmaya eşsiz kokusunu, sertliğini

ve aromasını veren sahleple kullanılmasıdır.



# DONDURMA



Dondurma, içine şeker katılmış çeşitli meyve suları ya da süttten yapılan soğutmak suretiyle elde edilen soğuk bir tatlıdır.

Ülkemizde Kahramanmaraş ilimiz dondurması ile ünlüdür. Maraş dondurmasının en önemli özelliklerinden biri, keçi sütünden yapılmasıdır.

Dondurma yapımı için Kahramanmaraş dağlarında, kekik, çiğdem, keven ve sümbül bitkileri ile beslenen keçilerin sütü kullanılır. Maraş dondurmasının diğer bir özelliği ise Kahramanmaraş'ta yetişen yabani orkidelerin

köklerinden elde edilen dondurmaya eşsiz kokusunu, sertliğini ve aromasını veren sahleple kullanılmasıdır.

