



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Vanilli Dondurma

Vanilyalı Dondurma



1 kq. Süd
2 Yemək qaşığı hazır toz səhlab
2,5 Stəkan şəkər
1 Paket vanil

- # Qazana soyuq süd, toz səhlab və şəkər qoyular, qarışdırılır.
- # Orta atəşli ocağa qazan yerləşdirilər, davamlı qarışdıraraq bişirilər.
- # Qaynamağa başlayınca qaşəq ilə savuraraq bir az daha bişirilər.
- # Sünməyə başlayınca dondurma bişirmə mərhələsi tamamlanmış olar.
- # Qazanın altı söndürülər, vanil əlavə olunar, yaxşıca qarışdırılır.
- # Qarışdırılaraq soyudulan dondurma, elastik bir qaba tökülərək buzxanaya qoyular.
- # Donma əsnasında dondurmaların kristalizə olmaması üçün bir saat arayla buzxandan çıxardılar, qarışdırılır, təkrar buzxanaya qoyullar. Bu proses 5-6 dəfə təkrarlanır.
- # Dondurma qıvama gəlincə ikram hazırdır. Çox uzun müddət buzxana da saxlanıla bilər.
- # Xidmət əsnasında qoz, fındıq, fıstıq kimi qatqılarla bəzənə bilər.

Not: Bu tərifdə istifadə olunan hazır səhlab, dəyişik markalarda marketlərdə buluna bilər.