Buzlu Şəmən

Buzlu Şemen



1 Ədəd şəmən qovunu (kiçik, iyili qovun)
1 Stəkan süd
6 Yemək qaşığı şəkər tozu
1 Yemək qaşığı qarğadəli nişastası

Qovun dördə kəsilər, tumları çıxardılar, rəndənin yekə tərəfi ilərəndələnər.
Qazana rəndələnmiş qovun, süd, şəkər tozu və qarğadəli nişastası qoyular, soyuq olaraq qarğadəli nişastası və şəkər əriyənə qədər qarışdırılar.
Qarışım orta atəşli ocağa yerləşdirilər, ara sıra qarışdıraraq göz göz olana qədər bişirilər.
Kiçik kasalara ya da buz qəliblərinə tökülər, bir müddət otaq istiliyində gözlədildiqdən sonra buzxanaya qoyular.
Buzxanada ən az bir gecə gözlədilər, xidmət etmədən əvvəl, buzxanadan çıxardılar, xidmət qablarına tərs çevrilər.

Not: Buzlu şəmən süd qatmadan da hazırlana bilər.

© ml.md (Azərbaycan dili) Resept #: 639 | Ad: Buzlu Şəmən | Tarix: 29.03.2024 - 05:32