Bananlı Dondura

Muzlu Dondurma



1 kq. Süd
2 Stəkan dolusu banan pürəsi
3 Çay stəkan şəkər
1 Yemək qaşığı buşda nişastası
1,5 Yemək qaşığı hazır salep

Süd aliminyum olan bir qazana doldurular.
Soyuq südün üzərinə, nişasta 1,5 çay stəkan şəkər və salep qoyular, çırpıcı ilə qarışdırılar.
Orta hərarətli ocağa davamlı qarışdırılaraq və sovrularaq bişirilər.
Dondurma qaynayıb sünməyə başlayınca atəşdən alınar.
Qazandakı dondurma, ara sıra qarışdıraraq soyuyarkən, ayrılan yarım çay stəkan şəkərlə bananla pürə hazırlanar, qarışdırılar, mümkünsə tel süzgəcdən keçirilər.
Dondurma soyyunca, üzərinə əzilmiş şəkərli banan qoyular, yaxşıca qarışdırılar, plastik bir qaba tökülər.
Buzxanaya yerləşdirilər, dondurma donana qədər, buzxanadan arada bir alınar, alt üst edib qarışdırılar, təkrar buzxanaya qoyular.
İstənilən qıvam olduğu zaman dondurma qabının qapağı örtülər, xidmət ediləcəyi zaman dondurma çömçə ya da qaşıqla qabdan alınar bəzədilər.

Not: Banan tez qararan bir meyvədir, şəkər bananın qararmamasını az da olsa qabağını alar.