



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

Bananlı Dondura

Muzlu Dondurma



- 1 kq. Süd
- 2 Stəkan dolusu banan püresi
- 3 Çay stəkan şəkər
- 1 Yemək qaşığı buşda nişastas
- 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 qarışdırırlar.
- # Orta hərərətli ocağa davamlı qarışdırılaraq və sovrularaq bişirilər.
- # Dondurma qaynayıb sünməyə başlayınca atəşdən alınar.
- # Qazandakı dondurma, ara sıra qarışdıraraq soyuyarkən, ayrılan yarım çay stəkan şəkərlə bananla püre hazırlanar, qarışdırırlar, mümkünə tel süzgəcdən keçirilər.
- # Dondurma soyyunca, üzərinə əzilmiş şəkərli banan qoyular, yaxşıca qarışdırırlar, plastik bir qaba tökülər.
- # Buzxanaya yerləşdirilər, dondurma donana qədər, buzxanadan arada bir alınar, alt üst edib qarışdırırlar, 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.