



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

Vişnəli Dondurma

Vişneli Dondurma



2 Stəkan süd
Yarım stəkan şəkər
Yarım stəkan vişnə
1 Şiriniyyat qaşığı dolusu hazır səhlab
Yarım yemək qaşığı buğda nişastası
2 Yemək qaşığı şəkər (vişnə üçün)

- # Vişnələr yuyular, tumları çıxardılar, 7-8 parçaya kəsilər. Üzərinə 2 yemək qaşığı şəkər qoyular, 2 saat üzəri bağlı gözlədilər.
- # Aliminyum olmayan bir qazana soyuq süd, yarım stəkan şəkər, toz səhlab və buğda nişastası qoyular.
- # Qarışım ocağa qoymadan qabağ bir çırpıcı ilə yaxşıca qarışdırılar.
- # Qazan orta atəşli ocağa yerləşdirilər. Ara bir qarışdırılar, qaynamağa başlayınca ocağın altı azaldılar.
- # Qaşıqla yuxarıdan sovrulunca sünürsə, qıvamı gəlmiş deməkdir.
- # Dondurma ocaqdan alınar, ilk hərərəti gedincə şəkərdə gözlədilmiş vişnə əlavə olunar. Vişnələr əzilmədən qarışdırılar.
- # Qarışım otaq istisinə gəlincə çuxur, qapaqlı bir qaba qoyular. Qapağı açıq olaraq buxanaya yerləşdirilər.
- # Vişnəli dondurma buxana da kristalizə olmağa bağlayınca, buxanadan alınar, alt üst edərək qarışdırılar, təkrar buxanaya qoyular.
- # Qarışdırma prosesi 1,5 saat ara ilə ən az 3 dəfə təkrarlanır.dondurma donuq, ancaq yumuşaq bir qıvam alınca, qabın qapağı bağlanar.
- # İkram ediləcəyi vaxt buxanadan alınar, dondurma qaşığı ya da qaşıqla dondurma qablarına qoyular.

Not: Vişnə, qarışım çox istiykən atılırsa, canlı rəngini itirər.