



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

Saqqızlı Dondurma

Sakızlı Dondurma



1 kq. Süd
2,5 Çay stəkani şəkər tozu
2 Yemək qaşığı hazır səhlab

- # Damla saqqızları ifadə edilən şəkərtən 1 yemək qaşığı alınaraq bərabər döyülər.
- # Süd, aliminyum olmayan bir qazana qoyular və bir dəfə daşana qədər qaynadılar.
- # Qayanayan südün üzərinə səhlab, şəkər və döyülmüş saqqız qoyular.
- # Qazam təkrar ocağa qoyular davamlı qarışdırılaraq 10 dəqiqə daha bişirilər.
- # Bişmə əsnasında davamlı qaşığıla savuraraq, dondurmanın sünməsi əldə edilər.
- # Qazan ocaqdan alınar və dondurma qaabına qoymadan əvvəl savuraraq və qarışdıraraq qarışım soyudular.
- # Soyuyan dondurma elastik bir dondurma qaabına qoyular, buzxanaya yerləşdirilər.
- # Homogen olması üçün 45 dəqiqə 1 saat ara ilə buzxandan alınar, alt üst olunar, təkrar buzxanaya qoyular.
- # Dondurmça qıvamını alınca qapağı örtülər. Arzu edildiyi vaxt ikram edilər.

Not: Saqqızlı dondurma, İzmir Çəşmə bölgəsinin sevilən ləzzətidir.