



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Мороженое с Хвойной Смолой

Sakızlı Dondurma



1 литр молока
1,5 стакана сахара
2 стол.ложки салепа (напиток из ятрышника)
4-5 кусочков обработанной хвойной смолы

- # Хвойную смолу измельчить в ступке с одной стол.ложкой сахара.
- # Молоко налить в кастрюлю(не алюминиевую), довести до кипения.
- # В молоко добавить салепа, сахар, хвойн.смолу.
- # Варить 10 минут, постоянно помешивая.
- # Снять с огня, остудить (постоянно мешая ложкой).
- # Перелить в форму и поставить в морозильную камеру.
- # Через 45- 60 минут достать, помешать и опять поставить в мороз.камеру.
- # Когда мороженое затвердеет, закрыть крышкой. К столу подавать в любое время.

Мороженое с Хвойной Смолой- любимое лакомство жителей г. Измир.