



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

VİŞNELİ DONDURMA



2 Su bardağı süt
Yarım su bardağı şeker
Yarım su bardağı vişne
1 Dolu tatlı kaşığı hazır toz salep
Yarım çorba kaşığı buğday nişastası
2 Çorba kaşığı toz şeker (vişne için)

- # Vişneler yıkanır, çekirdekleri çıkarılır, 7 – 8 parçaya kesilir. Üzerine 2 çorba kaşığı toz şeker konur, 2 saat üzeri kapalı bekletilir.
- # Alüminyum olmayan bir tencereye soğuk süt, yarım su bardağı toz şeker, toz salep ve buğday nişastası konur.
- # Karışım ocağa konmadan önce bir çırpıcıyla iyice karıştırılır.
- # Tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir. Ara sıra karıştırılır, kaynamaya başlayınca ocak kısık aya getirilir.
- # Kaşıkla biraz yukarıdan savrulunca sünüyorsa, kıvama gelmiş demektir.
- # Dondurma ocaktan alınır, ilk harareti gidince şekerde bekletilmiş vişne eklenir. Vişneler ezilmeden karıştırılır.
- # Karışım oda ısısına gelince çukur, kapaklı bir kaba konur. Kapağı açık olarak buzluğa yerleştirilir.
- # Vişneli dondurma buzlukta kristalize olmaya başlayınca, buzlukta alınır, alt üst edilerek karıştırılır, tekrar buzluğa konur.
- # Karıştırma işlemi 1,5 saat arayla en az 3 kez tekrarlanır.
- # Dondurma donuk, ancak yumuşak bir kıvam alınca, kabın kapağı kapatılır.
- # İkram edileceği zaman, buzlukta alınır, dondurma kaşığı ya da kaşıkla dondurma kaplarına konur.

Not: Vişne, karışım çok sıcakken atılırsa, canlı rengini kaybeder.