



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI DONDURMA

Malzemeler:

1 bardak bal kabağı püresi
1 tatlı kaşığı vanilya aroması
2 bardak krema
3/4 bardak kahverengi şeker
5 yumurtanın sarısı
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı toz zencefil
1/4 tatlı kaşığı tuz
Bir tutam taze rendelenmiş muskat

Hazırlanması:

Bir kasede bal kabağı püresini ve vanilya aromasını karıştırın. Üzerini kapatıp buzdolabına kaldırın. En az 3 saat, en fazla 8 saat bekletin.

Bir tavada 1,5 su bardağı krema ile yarım su bardağı kahverengi şekeri karıştırın. Orta hararetli ateşte -tavanın kenarlarında kabarcıklar oluşana kadar- yaklaşık 5 dakika pişirin.

Bu arada yumurta sarılarını, tarçın, zencefil, tuz, muskat, kalan yarım su bardağı krema ve kalan 1/4 su bardağı kahverengi şekeri karıştırın. Şeker erimeye başlayıp karışım özleşene kadar çirpin.

Tavayı ocaktan alın. Yavaşça yarısını yumurtalı karışıma ekleyip çirpin. Çırtığınız yumurtalı karışımı tavadaki kremaya ilave edip tekrar ateşin üzerine koyun. Tahta bir kaşıkla, kısık ateşte, muhallebi kıvamına gelene kadar -4 veya 6 dakika- karıştırın. (Karışımın kaynamasına müsaade etmeyin.) Muhallebiyi tel süzgeç ile bir kaseye süzün.

Kaseyi buzlu su dolu bir kabın içine oturtup arada karıştırarak ılınmasını sağlayın. İlinınca kabak püresini muhallebiye ekleyin. Üzerini streçle kaplayıp (streç karışıma değsin ki üzerinin kurumasını engellesin.) buzdolabında en az 3, en fazla 24 saat bekletin.

Karışımı dondurma makinesine koyup kullanım talimatlarına göre çalıştırın. Dondurma haline gelince buzluğa uygun bir kabın içine koyup en az 3 saat bekletin. 3 gün icersinde tüketirseniz iyi olur... :)



Fotoğraf "napolyon" tarafından gönderildi. 04.03.2021