



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKIGORI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Buz İçin:

2 su bardağı içme suyu (buz yapmak için)

Şuruplar İçin (İsteğe Göre Tercih Edilebilir):

1/2 su bardağı çilek püresi + 2 yemek kaşığı şeker

1/2 su bardağı mango püresi + 2 yemek kaşığı şeker

1/2 su bardağı yeşil çay (matcha) şurubu

1/2 su bardağı tatlılaştırılmış yoğunlaştırılmış süt (kıvam artırıcı)

Üzeri İçin (Opsiyonel):

Kırmızı fasulye püresi (Anko)

Vanilyalı dondurma

Taze meyve dilimleri (çilek, muz, mango vb.)

Renkli jöle parçaları

2 su bardağı içme suyunu buz kalıplarına dökün ve dondurucuda tamamen donana kadar bekletin.

Kakigori'nin püf noktası, buzun çok ince rendelenmiş olmasıdır. Eğer özel bir Kakigori makineniz yoksa, mutfak robotu veya rende kullanarak incecik buz taneleri elde edin.

Seçtiğiniz meyve püresini ve şekerini küçük bir tencerede karıştırarak kaynatın.

Hafif yoğun kıvam aldığı anda ocaktan alın ve soğuması için bir kenara koyun.

İncecik rendelenmiş buzları geniş bir kâseye koyun.

Üzerine hazırladığınız meyve şuruplarını ve tatlandırıcıları gezdirin.

Yoğunlaştırılmış süt ekleyerek lezzeti artırabilirsiniz.

Üzerine kırmızı fasulye püresi, taze meyveler veya vanilyalı dondurma ekleyerek zenginleştirin.

Kakigori'yi hemen servis edin, çünkü ince rendelenmiş buz hızla erir!

