



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI KIRMIZI FASULYELİ DONDURMA

www.asyagurme.com

1 Kutu Hindistan Cevizi Sütü veya Kreması, Buzdolabında soğutulmuş
1/3 Su Bardağı Tatlı Kırmızı Fasulye Ezmesi (Anko), Buzdolabında soğutulmuş
3 Yemek Kaşığı Pudra Şekeri

Buzdolabında bekletip, iyice soğuttuğunuz hindistan cevizi sütünü veya kremasını bir karıştırma kabına alın. Üzerine pudra şekerini ilave edip, bir mikser yardımıyla en yüksek devirde yaklaşık 3-5 dakika çırpın. Kıvamı koyulaşan karışıma tatlı kırmızı fasulye ezmesini de ilave edip, tüm malzemeleri yaklaşık 1-2 dakika daha çırpın ve hazırladığınız dondurma karışımını bir saklama kabına aktarın. Ağzını streç film ile sarıp, kapağını sıkıca kapatın.

Hazırladığınız dondurmaya en az 3 saat buzdolabının buz gözünde bekletin.

Not: Dondurma yapımında kullanacağınız hindistan cevizi sütü veya kremasının içeriğindeki yağ oranı %25 ve üzeri olmalıdır. Hindistan cevizi sütü veya kremasını kullanmadan hemen önce 10 dakika kadar buz gözünde bekletirseniz, sulanmasını engellemiş olursunuz. Eğer hindistan cevizi sütü veya kreması sulu kalırsa, dondurmanın kıvamı tutmayacaktır. Tüm malzemeler yeterince soğutulmuş olmalıdır. Kullanacağınız karıştırma kabını dahi buzdolabında bekletip, soğutabilirsiniz. Dondurmaya servis etmeden önce yaklaşık 5-10 dakika mutfak tezgahında bekletin.

