T U R K I S H D O N D E R M A

Ingredients
2 cups of milk (1 cup of milk = 200 m.l)
2 teaspoons of powder cornstarch
136 grams of cake cream(vanilla flavour)

Directions
لتحضير البوظة : اولاً نأتي بوعاء ونضع فيه حليب (كل كاسة = 200 مل حليب) ، نشا(كل كاسة حليب =1 ملعقة صغيرة نشا)ثم نقوم بتحريك النشا مع الحليب على البارد حتى الذوبان وبعد ذوبان النشا، نرفع الوعاء على النار ونستمر بالتحريك حتى الغليان، ثم نخفف النار ونتركه يغلي لمدة 4 دقائق (ليش بتخلوا يغلي على نار خفيفة ؟ اول سبب لما يغلي الحليب 4 دقايق بتروح طعمة النشا ، ثاني سبب كتير مهم :لما تعملوا بوظة بصير معكم كتل من الثلج بقلبها هي لانو في نسبة رطوبة بالحليب يعني في نسبة سائل ماء بالحليب كيف منطلعها ؟ لما عم ينطبخ 4 دقايق الحليب فبدو ينشف السائل الي فيه هاد السائل الي هو الماء هي الي عم تسبب كتل الثلج لما تعملوا هي الحركة بتكونوا عم تروحوا كتل الثلج) ، ومن ثم نأتي بوعاء ونضع فيه ماء وثلج لحتى تثلج الماء (او اي شي بارد فيكم تستخدموا) وبعد ما بردت الماء نضع فيه وعاء الحليب (الوعاء الي كان على النار بتحطوا بقلب المي الباردة)، ثم نقوم بتحريك الحليب ونستمر بالتحريك حتى يبرد الحليب (هي الحركة شو بتساعد ؟ اولاً تبريد ، ثانياً اهم شي انو الحليب مع النشا بشكل قشرة سميكة وهي القشرة بتعمل تكتلات بالبوظة بتضلوا تحركوا منشان ما يعمل هي القشرة وبتقشوا داير الطنجرة)، و من ثم ننزل على الحليب كريمة الكيكات (هي النوع من الكريمة اذا الخليط مو بارد ما بتزبط) و نخفق الخليط بالآلة الكهربائية على البطيئ لمدة 3 دقائق وبعدها نعيد خفقهم على السرعة العالية حتى يتشكل قوام كريمي، ومن ثم نأخذ الخليط ونضعه في قالب بالثلاجة لمدة 4 ساعات، وبعدها تصبح البوظة جاهزة (فيكم تحطوا النكهة يلي بتفضلوها مع الكريمة قبل ماتحطوها بالفريزة ، مثل : فريز مقطع، توت شامي او صوص التوت ، طحينة ، دبس ، او أي فاكهة بتحبوها معها).

C H E F O M A R

Bon Apetit!