

Yeşil Çay Dondurması

Yeşil çayın üretimi başta olmak üzere, elde edilen yan ürünler konusunda da uzman olan Japon'lar evlerinde yeşil çay dondurması yapıyorlar, ya siz yapmak istemezmiydiniz? Denemeye değer, kolay gelsin..

Yeşil Çay Dondurmasının Tarifi

4-6 Kişilik servis için gerekli malzemeler:

3/4 fincan süt

2 yumurta sarısı

5 servis kaşığı toz şeker

3/4 fincan krema sütü (1 kap=250 mL)

1 servis kaşığı matcha yeşil çay tozu (pudrası) - Ülkemizde bunun yerine Çay-Kur teabag yeşil çayı kullanılarak demlenmiş infuzyon (dem) kullanılabilir.

3 yemek şakığı (yarım çay bardağı) sıcak su

Hazırlama aşamaları



1. Yeşil çay tozu sıcak su ile karıştırılır.



2. Ayrı bir kapta yumurta sarısı, toz şeker ile sıcak su karıştırılır (bu aşamada 3 yemek şakığı -yarım çay bardağı ilave edilir)



3. Bu karışıma süt ilave edilir.



4. Karışım düşük sıcaklıkta ısıtılır.



5. Karışım soğutulur.



6. Karışıma önceden hazırlanan yeşil çay ilave edilir



7. Çırpılan krema sütü, karışıma ilave edilir ve iyice karıştırılır.

Kaynak: [japanesefood](http://japanesefood.com)

Kamil Engin İSLAMOĞLU,
Ziraat Mühendisi,
[E-Mail](mailto:kamilengin@islamoğlu.com)



8. Karışım dondurulur.



8. Dondurmanız hazır, afiyet olsun