# 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 )<br>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!