

Euskal Herria

Denbora



15'

Jalkitzen



1h

Errazioak



4

Egokia



Haurrentzat

Alergenoak



Esnea

Ardi-esne mamia

Osagaiak

- Litro bat ardi-esne fresko
- 25 gatzagi-tanta
- Eztia (hautazkoa)
- Fruitu lehorrak (hautazkoa)
- Denboraldiko frutak (hautazkoa)

Mamia esne pasteurizatuarekin egin daiteke, baina ez ultrapasteurizatuarekin (UHT). Esne pasteurizatu hozoailuan egoten da salgai (etiketan, "esne freskoa" ageri ohi da); UHT esnea, aldiz, hozkailutik kanpo, tetrabriketan.

Prestatzeko modua

1. Bota lau zpabost gatzagi-tanta mamiak prestatzeko ontzi bakoitzean.
2. Berotu esnea kazola batean etengabe eraginez.
3. Esnea 50 °C-tara iristean, kendu sutatik. Sukaldeko termometrorik izan ezean, sartu atzamarra esnetan eta bero badago, baina atzamarra erretzen ez badizu, tenperatura egokian dago, hau da, 50 eta 60 °C bitartean.
4. Banatu esnea lehen gatzagi-tantekin bustitako ontzietan. Utzi, ukitu gabe, gutxi gorabehera ordu erdiz edo bero egoteari utzi arte.
5. Ondoren, sartu hozkailuan, gero fresko jateko. Mamiia fruta fresko edo deshidratatu pixka batekin, eztiarekin eta fruitu lehorrekin lagun daiteke.

Tradizioz, mamiari ezta eta intxaurrak erantsi izan zaizkio, nagusiki, baina fruitu fresko edo deshidratatuekin, konfiturekin edo konpotekin eta beste fruitu lehor edo/eta hazi batzuekin ere goxo egoten da.

Ardi-esnez egindako mamiia oso postre tipiko eta tradizionala da EAEn eta Nafarroan