



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZILCIK GRANİTA

500 gram kızılıık  
5 bardak su  
2 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı yağ  
Vanilyalı dondurma  
4 adet nane yaprağı

Yıkamış kızılııkları ve suyu bir tencereye koyun, kaynatın.

Kızılııklar iyice yumuşayınca içine toz şekerini ve yağını ilave edin, karıştırın, altını kapatın, soğumaya bırakın.

Hazırlanan kızılıık suyu ılıdıktan sonra, tel süzgeçten geçirerek bir cam kaseye aktarın. Pişmiş kızılııkları da tahta kaşık yardımıyla süzgeçten geçirin, suyu ile karıştırın.

Soğuyan kızılıık suyunu yayvan bir cam ya da porselen kaba koyun, derin dondurucuya yerleştirin.

İki saat sonra donmaya başlayan kızılıık suyunu bir çatal yardımıyla iyice karıştırın. Bu işlemi birkaç defa

tekrarlayın. Sonuçta kristalleşmiş bir görünüm elde edeceksiniz. İşte o zaman granitanız hazır olmuş demektir.

Servis bardağını bir kat granita, bir kat vanilyalı dondurma ekleyerek hazırlayın. İsterseniz nane yaprağı ya da taze böğüntle gibi meyvelerle süsleyin.

Servisten 10-15 dakika önce hazırlarsanız kaşık yerine, geniş bir pipetle servis edin.

