



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ BUZ ÇUBUKLARI

<https://www.elele.com.tr>

½ kg tatlı vişne
½ su bardağı şeker
1 yemek kaşığı balsamik sirke

Vişneleri ayıklayın. Üzerine şekeri serperek karıştırın ve yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekleterek şekerin erimesini ve vişnenin suyunu bırakmasını sağlayın. Karışımı mutfak robotuna alın, üzerine balsamik sirkeyi de ekleyerek püre haline getirin. Bu karışımı meyveli buz kalıplarının içine doldurun. Çubukları kalıpların ortasına takın, tamamen donuncaya kadar en az üç saat dondurucuda bekletin.

