



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ DONDURMA

300 gr vişne
275 gr tozşeker
450 gr su
50 gr süt
1 damla kırmızı şerbetçi boyası (istenirse)

Bir tencereye sapları ayıklanmış ve çekirdekleri çıkarılmış vişneler ve toz şeker koyularak avuçla mıcıklamak suretiyle vişnelerin suyu iyice çıkarılır.

Sonra suları çıkarılmış olan bu vişnelere 450 gram da su katılarak vişne suyu kaynamadan küçük ateşte karıştırmak suretiyle şekerin iyice erimesi sağlanır.

Bu vişne şurubu, ince delikli bir süzgeçten geçirildikten sonra 50 gram soğuk süt ya da çiğ krema ile 1 damla kadar da kırmızı şekerçi boyası katılır ve iyice karıştırmak suretiyle de bunlar birbirleriyle halledilir.

Daha sonra bu vişne şurubu buzluğa kaldırılarak saat başı karıştırılır. En az 4 saat sonra servis edilir.