



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ DONDURMA

250 gr SuperFresh vişne (        , s        , köşk doğranmış)

1 kg süt

25 gr toz salep

1 adet kabuk tar  n (5 cm'lik)

5 adet karanfil

150 gr toz   eker

Kabuk tar  n ve karanfilleri köşk bir t  le sarıp sıkıca bağlayın Salebi karıştırarak 100 ml sütü ekleyip eritin. Kalan s  te, toz şeker ve tar  nlı karanfili katın. Karıştırarak orta ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın, karıştırmaya devam ederek salepli sütü ve vişneleri katın ve 5 dak. daha pişirin. Ateşten alın, tar  nlı t  l   çıkarın, başka bir kaba boşaltın ve ara sıra karıştırarak soğutun. Vişneli dondurma karışımını derin dondurucuya girebilecek bir kaba boşaltın. Derin dondurucuda 45-50 dak. bekletip çıkarın. Kabin kenarlarındaki donmuş kısımları alarak iyice karıştırın ve hemen derin dondurucuya koyun. Bu işlemi her 30 dak. en az 3 kez veya arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar tekrarlayın. Arzu ederseniz nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

