



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ DONDURMA (PİŞİRME DEN)

2 su bardağından iki parmak az süt
1.5 su bardağı krema
1.5 su bardağı şeker
250 gram vişne

Süt, krema ve şekeri derin çırpma kabına alınız. İyice karışana kadar çırpınız.
250 gram vişnenin çekirdeklerini çıkartıp mikserde çekerek püre haline getiriniz.
Vişne püresini dondurmaya koyup, karıştırınız.
Derin bir kek kalıbına veya buzdolabı kabına koyarak buzluğa yerleştiriniz.
Karışım sertleşmeye başlayana kadar dondurunuz.
Katılaşmaya başlayan dondurmayı buzluktan alınız.
Soğutulmuş bir karıştırma kabına koyunuz.
Buz kristalcikleri kırılana dek 5 dakika kadar çırpınız.
Tekrar buzdolabı kabına koyup, sertleşene kadar soğutunuz.
Dondurmayı servis yapmadan 20-30 dakika kadar önce buzluktan çıkarıp buzdolabının alt kısmına yerleştiriniz.

Not: Kirazlı dondurmayı da aynı yöntemle hazırlayabilirsiniz.