VİŞNELİ ELMASİYE

650 gram vişneyi, kokusunu muhafaza etmek için, saplarıyla beraber iyice ezip ve kaim süzgeçten kâseye süzünüz. Az suda ıslatılmış 50 gram balık nefsini bir kap içinde çalkalanmış 3 yumurta akı, 960 gram su, 480 gram şeker ile tencereye koyup ateşe sürünüz. Bir süre karıştırarak kaynatınız. Tutkal gibi eriyince süzüp soğutunuz. Ayıklayınca süzülen vişne suyunu karıştırarak iyice soğumaya bırakınız. Sonra dondurup servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:54829 • adı:VİŞNELİ ELMASİYE • gönderen:maxi • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:43