



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ SÜTLÜ DONDURMA

6 kişilik

3 adet çırpılmış yumurta sarısı

Yarım su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı süt

Yarım çay kaşığı tuz

2 su bardağı soğutulmuş krema

3/4 bardak vişne konsantresi

1 tatlı kaşığı gül suyu (dilerseniz)

Yumurtaların sarıları, şeker, süt ve tuzu bir tencerede karıştırın. Orta ateşte devamlı karıştırarak üstünde kabarcıklar belirmeye başlayana dek ısıın. Ocaktan alıp, bir kaba koyun. Üstünü kapatıp, oda sıcaklığına gelene dek 1-2 saat buzdolabında soğutun. Kalan malzemeleri sütlü karışıma katın. Buzluğa koyup, soğumaya bırakın. 2 saatte bir çıkarıp, savurarak karıştırın. İyice donduğunda servis yapın.