



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI VIŞNE TATLISI

1 su bardağı un
125 gr margarin
2 su bardağı toz şeker
500 gr vişne
Üzerine:
Vanilyalı dondurma

Oda sıcaklığında margarini bir kaba aktarın. Üzerine un ve 1 su bardağı tozşekeri katıp, iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru derin dondurucuya alın. Bu arada vişnelerin saplarını ayıklayın. Isıya dayanıklı cam bir kaba sıralayın. Üzerine kalan 1 su bardağı tozşekeri serpin. Ardından donmuş hamuru rendeleyip, vişnelerin üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. İlınan tatlıyı dilimleyerek, dondurma ile birlikte servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 19.01.2022