



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI VIŞNE TATLISI

Yarım kilo Vişne
6 çorba kaşığı Şeker
Yarım su bardağı badem
1 Limon
6 çorba kaşığı Margarin
1.5 su bardağı un
1 kahve fincanı Şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı susam

Hamuru için bir kabin içinde un, şekerin yarısı, çekilmiş badem, rendelenmiş limon kabuğu ve bir tutam tuzu karıştırın. Kalan şekerle margarini iyice çırpın. Üzerine yumurtayı ve unlu karışımı ilave edin. Katı bir hamur elde edene dek yoğurun. Yoğrulan hamuru alüminyum folyoya sarıp buzdolabında yarım saat kadar bekletin. Bu arada vişnelerin çekirdeklerini çıkarın. Üzerine 6 çorba kaşığı tozşeker, limonun rendelenmiş kabuğu ve suyunu katıp, karıştırın. Karışımı 22 cm çapında yuvarlak bir kalıba alın. Hamuru merdane yardımıyla çok ince açın ve kalıptan biraz daha büyük bir daire kesin. Kalıbın üzerine hamuru yerleştirin, tam ortasına bir delik açın. Çırpılmış yumurtayı üzerine sürdükten sonra susam serpin. 180 derece fırında, yarım saat pişirin. Soğuduktan sonra vişneleri ve hamuru 4 tabağa pay edin. Dondurma toplarıyla servis yapın.