



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESKİMO

20 ay kaşığı meyve (vişne, kayısı, portakal) konsantresi

10 ay bardaęı su

10 orba kaşığı toz şeker

Süsleme için:

10 eskimo çubuęu

10 karton şerit

Vişne konsantresini bir kasede su ve tozşekerle karıştırıp bardağa dökün.

İçine tahta bir çubuk batırıp tamamen donuncaya kadar buzlukta bekletin.

Bardağı iki elinizin arasında birkaç kez yuvarlayarak eskimoyu çıkarın.

Not: Çubuęun bardakta düz durması için, kartondan 1 santim eninde ve bardağın kenarlarını birer santim aşacak uzunlukta ince bir şerit kesin. Şeridin ortasını delin ve eskimo çubuğunu yarısına kadar şeride takın. Hazırladığınız şeritli çubuğu içi meyve suyu dolu bardağın üzerine yerleştirin ve buzlukta donuncaya kadar bekletin.
