



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA VIŞNE

125 gram margarin
1 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
500 gram vişne
Üzeri için:
Kaymaklı dondurma

Oda sıcaklığındaki margarini bir kaba aktarın. Üzerine un ve 1 su bardağı toz şekerini katıp iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru derin dondurucuya alın. Bu arada vişnelerin saplarını ayıklayıp, ısıya dayanıklı cam kaba sıralayın. Üzerine kalan 1 su bardağı toz şekerini serpin. Ardından üzerine donmuş hamuru rendeleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında vişneleri 20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. İlinan vişneli tatlının üzerine kaymaklı dondurma koyarak servis yapın.

