



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA VIŞNELİ DONDURMA

125 gr. margarin
1 su bardağı un
2 su bardağı toz şeker
500 gr. donmuş vişne
Kaymaklı dondurma

Oda sıcaklığındaki margarin, un ve şekerin yarısını yoğurun, derin dondurucuya koyun. Vişneleri ısıya dayanıklı bir kaba sıralayın. Üzerine kalan şekerini serpin. Üzerine donmuş hamuru rendeleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. İlininca üzerine dondurma koyarak servis yapın.