



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI DONDURMA

1 kg. kiraz
2,5 su bardağı şeker
1 orba kaşığı nişasta
1 kg. süt
1,5 su bardağı şeker
10 gr. salep

Kirazların saplarını ayıklayıp yıkayınız, daha sonra çekirdeklerini tığ ile çıkarınız. Kirazları mikserden geçirerek şekerle karıştırınız. 1/2 su bardağı süt ayırıp kalan sütü ateşe koyunuz. Nişastayı, ayrılan sütle eziniz. Salebi şekerle karıştırınız. Nişastalı sütü ve şekerli salebi kaynayan süte ilave edip, 10 dakika pişiriniz. Şekerli kiraz püresini de katıp birkaç taşım kaynatınız. Soğuyunca buzluğa koyup arasıra alt üst ederek dondurunuz.