



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ SOĞUK VIŞNE

750 gram vişne
2 çorba kaşığı toz şeker
2 paket vişne jölesi
1 su bardağı mısır gevreği
2 paket krem şanti
1,5 su bardağı soğuk süt
Süslemek için:
Mısır gevreği
Vişne

Vişneden 6-7 adet üzerini süslemek için ayırın. Diğer vişnelerin çekirdeklerini çıkarın ve tozşekerle birlikte blenderden geçirin. Diğer taraftan vişne jölelerini üzerindeki tarife göre hazırlayın. Robottan geçirdiğiniz vişneyi ekleyin ve kurlara bölüştürün. Üzerlerine mısır gevreğini pay edin. Donması için buzdolabında bekletin. Bu arada krem şantiyi soğuk sütle çırpın ve yarım saat buzdolabında bekletin. Hazırladığınız krem şantiyi kurlara paylaşın. Üzerini mısır gevreği ve vişne ile süsleyip servis yapın.

