



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ VIŞNELİ TATLI

100 gram mısır gevreği
3 paket (80'er gramlık) beyaz çikolata
100 gram fındık
1 kutu (200 ml) krema
1,5 çorba kaşığı toz şeker
500 gram vişne
2 paket vişneli jöle

Derin bir kaptan mısır gevreği, benmari usulü erittiğiniz çikolata ve dövülmüş fındığı karıştırın. 24x24 cm ebadında, kenarları yüksek bir cam elinizle bastırarak yayın ve derin dondurucuda 10 dakika bekletin. Diğer taraftan, krema ile toz şekeri karıştırıp, çikolatalı karışımın üzerine boşaltın ve yeniden derin dondurucuya koyup, 10-15 dakika bekletin. Yıkamış ve sapları alınmış vişneleri tatlının üzerini kaplayacak şekilde dizin. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın ve vişnenin üzerine boşaltın. Buzdolabında donması için 2-3 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

