



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALUZE

1,5 kg olgun şeftali
500 g vişne
400 g toz şeker
200 g nişasta
4 bardak su
Carte d'Or Çilekli ve Kaymaklı Dondurma.

Şeftalileri rendeleyip suyunu temiz bir tülbentten sıkarak bir tencereye alın. Vişneleri de ezip tülbentten sıkarak suyunu başka bir tencereye alın. Şeftali suyuna 200 g şeker koyup orta hararete kaynatın. İki bardak suda ezdiğiniz 100 g nişastayı kaynamakta olan şeftali suyuna hızla çırparak yedirin. Devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Kâselere yarısı boş kalacak şekilde paylaşın. Donmasını bekleyin. Aynı işlemi vişne suyuyla uygulayıp kâselerin diğer yarılarını da bu karışımla doldurun. Donduktan sonra bir süre buzdolabında soğutup üstlerine birer top Carte d'Or Çilekli ve Kaymaklı dondurma koyarak servis edin. İsteğe göre vişneli sos ile de süsleyebilirsiniz.