



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ DONDURMA (DONDURMA MAKİNESİ)

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1/2 kg Vişne

425 g Şeker (1.3/4 bardak)

750 g Su (3 bardak)

1/2 kg. vişnenin sap ve çekirdeklerini ayıkladıktan sonra, 425 g şeker (1.3/4 bardak) ile birlikte bir tencereye koyarak, vişnelerin suları çıkıncaya kadar bunları hamur yoğurur gibi yoğurunuz. Sonra da bunlara 750 g su (3 bardak) ilâve ederek, şeker eriyinceye kadar bir taraftan karıştırmak suretiyle kaynatınız.

Kaynayıp da, arzu edilen kıvama gelen şurubu soğuttuktan sonra, elektrikli veya kolla işleyen dondurma makinesinin pervaneli kutusuna koyarak dondurunuz.

Not : Dondurma yapılan makinenin fiçisine pervaneli kutu yerleştirildikten sonra, etrafı buz ve tuz ile doldurulur, üzerine takılan kol veya motor yardımıyla kutunun buz içerisinde dönmesi temin edilir.