



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNELİ DONDURMA

Kullanılacak malzeme:

1/2 kg olgun vişne,
6 kahve fincanı tozşeker,
1+1/4 bardak su,
1 limonun suyu.

Yapılışı:

Vişneler iyice yıkanır, çekirdekleri çıkarılır ve tozşekerle karıştırılarak iyice ezilir. Sonra suyla karıştırılır ve süzgeçten geçirilir. Buna süzgeçten geçirilmiş limon suyu katılır. İyice karıştırılır. Bir kaba konur. Orta soğukluktaki buzdolabının buzluğuna kaldırılır. 2 saatte bir karıştırılır. Dondurma kıvamına gelince buzdolabının ayan en son dereceye yükseltilir. Son defa 1 saatliğine buzlukta tutulur. Dondurma kadehlerinde servis yapılır.
