



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ DONDURMA

1 su bardağı vişne püresi
1 çay bardağı tatlandırıcı
1 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı vanilya
1 limonun suyu

Vişneler püre haline getirilir ve buzdolabında birkaç saat soğutulur. Süte tatlandırıcı katılıp kısık ateşte karıştırılarak eritilir. Ateşten alındıktan sonra soğuması beklenilip, biraz da buzdolabında soğutulur. Vişne püresi, süt ve vanilya blenderde 3 dk. karıştırılıp en az 2 saat süreyle buzlukta bekletilir.

