



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## VİŞNELİ DONDURMA

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı  
3 Adet yumurta  
4 Bardak vişne konsantresi  
2 Bardak soğutulmuş krema  
2 Çay Kaşığı tuz  
2 Bardak süt  
2 Bardak toz şeker

Yumurtaların sarıları, şeker, süt ve tuzu bir tencerede karıştırın. Orta ateşte devamlı karıştırarak üstünde kabarcıklar belirmeye başlayana dek ısıtın. Ocaktan alıp, bir kaba koyun. Üstünü kapatıp, oda sıcaklığına gelene dek 1-2 saat buzdolabında soğutun. Kalan malzemeleri sütlü karışıma katın. Buzluğa koyup soğumaya bırakın. 2 saatte bir çıkarıp savurarak karıştırın. İyice donduğunda servis yapın.