



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ ELMASIYE

650 gram vişneyi, kokusunu muhafaza etmek için, saplarıyla beraber iyice ezip ve kaim süzgeçten kâseye süzünüz. Az suda ıslatılmış 50 gram balık nefsi bir kap içinde çalkalanmış 3 yumurta akı, 960 gram su, 480 gram şeker ile tencereye koyup ateşe sürünüz. Bir süre karıştırarak kaynatınız. Tutkal gibi eriyince süzüp soğutunuz. Ayıklayınca süzülen vişne suyunu karıştırarak iyice soğumaya bırakınız. Sonra dondurup servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:54829 • adı:VİŞNELİ ELMASIYE • gönderen:maxi • indirme tarihi:19.04.2024 - 12:35