



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ KITIR DONDURMA

<http://www.hurriyet.com.tr>

140 gram un
1 paket süt kreması
75 gram ceviz
75 gram tereyađı
100 gram esmer toz Őeker
2 adet yumurtanın akı
200 gram toz Őeker
2 yemek kaŐığı limon suyu
500 gram viŐne

Fırını 175 dereceye ısıtın. Tepsiyeye alüminyum folyoyu yayın.

Un, esmer Őeker, ceviz ve eritilmiŐ tereyağını kaseye alın ve karıŐtırın. KarıŐımı folyo ile kaplanmış tepsiye yayın, 15 dakika kadar fırınladıktan sonra soğutun.

Fırına dayanıklı kabi iyice yağlayın. Cevizli karıŐımın üçte ikisini kabın tabanına yayın.

Yumurtanın beyazını limon suyu ile hafifçe kıvam alıp Őekillenene kadar çırpın. YavaŐ yavaŐ Őeker ilave edin ve katılaŐana kadar ırpımayaya devam edin. ViŐneleri bütün ya da keserek karıŐıma ilave edin. Ayrı bir kasede kremayı katılaŐıp Őekil alacak kıvama gelene kadar çırpın, vişneli karıŐıma ilave edin.

Tüm karıŐımı fırın kabının içindeki kırırların üzerine dökün, her tarafı eŐit olacak Őekilde düzeltin. Cevizli karıŐımın kalanını karıŐımın üzerine dökün, buzlukta en az 6 saat bekletin. Servis esnasında karelere kesilerek sunun.

