



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ SÜTLÜ DONDURMA

Malzeme :

300 gr vişne,

1,5 bardak tozşeker,

2,5 bardak su,

1/2 çay bardağı süt,

1 damla kırmızı şerbetçi boyası (istenirse)

Donması için:

3,5 kg. buz.

600 gr. iri tuz.

Yapılışı:

1- Bir tencereye suları ayıklanmış ve çekirdekleri çıkarılmış vişneler ve tozşeker konularak avuçla mıcıklamak suretiyle vişnelerin suyu iyice çıkarılır.

2- Sonra suları çıkarılmış olan bu vişneleri 450 gram da su katılarak vişne suyu kaynamadan küçük ateşte karıştırmak suretiyle şekerin iyice erimesi sağlanır.

3- Bu vişne şurubu, ince delikli bir süzgeçten geçirildikten sonra 50 gr. soğuk süt ya da çiğ krema ile 1 damla kadar da kırmızı şekerçi boyası katılır ve iyice karıştırmak suretiyle de bunlar birbirleriyle halledilir.

4- Daha sonra bu vişne şurubu dondurma kutusuna konularak dondurulur.

[ML® Vişneli Dondurma için tıklayın](#)