



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ SÜTLÜ DONDURMA

1 kg. vişne
2,5 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı nişasta
1 kg. süt
1,5 su bardağı şeker
10 gr. salep

Vişnelerin saplarını ayıklayıp yıkayınız, daha sonra çekirdeklerini tiğ ile çıkarınız. Vişneleri mikserden geçirerek suyu ile birlikte şekerle karıştırınız. 1/2 su bardağı süt ayırıp kalan sütü ateşe koyunuz. Nişastayı, ayrılan sütle eziniz. Salebi şekerle karıştırınız. Nişastalı sütü ve şekerli salebi kaynayan süte ilave edip, 10 dakika pişiriniz. Şekerli vişneyi de katıp birkaç taşım kaynatınız. Soğuyunca buzluğa koyup ara sıra karıştırarak dondurunuz.
