



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DERİN DONDURUCUDA VIŞNE

<https://carrefoursa.com>

Vişneleri yıkadıktan sonra çekirdeklerini çıkartırsanız, kullanmak istediğinizde mutfaktaki işiniz oldukça kolaylaşır. Çilek hazırlığında olduğu gibi vişneleri bir tepside tek tek dondurduktan sonra bir poşete doldurarak derin dondurucunuzda saklayabilirsiniz.

Not: Pastalarınızı süsleyebilirsiniz. Vişne reçeli ya da vişneli smoothie hazırlayabilirsiniz. Ramazan ayında güllaç tatlısını vişne ile süsleyebilirsiniz. Komposto ya da vişne suyu yapabilirsiniz.

