



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEŞMELBA

Tuğrul Şavkar

100 gr. böğürtlen reçeli
30 ml. su (2 çorba kaşığı)
5 parça yarım komposto şeftali
15 top vanilyalı dondurma
250 ml. krem şantiyi
5 adet sade gofret

Melba sosunu hazırlamak için reçeli suyla birlikte bir robottan veya ezerek ince bir süzgeçten geçirin. Dondurma kaplarına 3'er top vanilyalı dondurma koyun. Üzerlerine birer şeftali yarımı yerleştirin. Krem şantiyi bir sıkma torbasına doldurup kup bardaklarındaki dondurmaların üzerine sıkın. Hazırladığınız melba sosunu şantiyinin üzerinden dondurmalara doğru akıtarak kuplara bölüştürün. Kenarlarına gofret saplayıp servis yapın.