



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞEFTALİLİ DONDURMA

2 su bardağı şeker
500 gr. sulu şeftali
3 yumurta akı
2 bardak su

Şeftaliler yıkanıp suyu süzülür.
Ortasından yararak çekirdekleri çıkartılır.
İyice ezilip kaşıkla bastırılarak tel süzgeçten geçirilir.
Şeker ile yumurta akı ovulup şeftali suyu ve su konup karıştırılır.
Buz kalıplarına boşaltılıp buzdolabının buzluğunda dondurulur.

Not: Buzdolabını en soğukta çalıştırmalı ve ara sıra karıştırmalıdır.