



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEFTALİ DONMASI

- 3 adet olgun şeftali
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 paket toz krem şanti

Şeftaliler soyulur, rendelenir. Üzerine şeker ve su katılır. Şeker eriyene kadar pişirilir. soğuyunca yumurta sarıları eklenir. Hemen ardından toz krem şanti katılır. Mikserle 5 dakika kadar çırpılır. Plastik bir kaba doldurulur. Buzluğa yerleştirilir. En az 3 saat dondurulur. Dondurma kaşığı ile kasele konur. Servise sunulur.

[ML® Şeftali Buzda için tıklayın](#)