



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ HANIM

2 kişilik
2 adet şeftali kompostosu
1 çay kaşığı bal
2 top vanilyalı dondurma
2 adet çilek
Komposto suyu
Süslemek için antepfıstığı

2 adet şeftali kompostosunu derin bir kaba koyun. Üzerine bir miktar kendi suyundan ilave edin. 1 çay kaşığı balı ekleyin. Kabın ağzını alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında yarım saat pişirin. Fırından çıkarttığınız şeftalileri servis tabağına alın. Üzerine 2 top vanilyalı dondurmayı ve ayıklanmış çilekleri koyun. Üzerine şeftali kompostosunu dökün. Süslemek için en üste, de çekilmiş antepfıstığı döküp, hemen servis yapın.

[ML® Şeftali Buzda için tıklayın](#)