



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ RÜYASI

Birsel Türkmen

5 adet şeftali kompostosu

150 gr şeker

2 adet limonun suyu

20 ml şeftali suyu

1 dal taze adaçayı

Yarım kutu Carte d'Or Şeftali Ziyafeti

Şekeri, limonu ve şeftali suyunu ocak üstüne alın karamelize olana dek pişirin. Kompostoları sos içine alıp çok kısa süre ocakta tutun. Soğuduktan sonra meyve tanelerini servis tabağına alın, sosu üzerine dökün. Dondurmadan kup kaşığıyla toplar yapıp şeftalilerin üzerine koyun. Taze adaçayı yaprağıyla süsleyin.

