



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ SOSLU KREM JÖLE

Yarım kilo süzme yoğurt  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı toz jöle  
1 su bardağı kıyılmış çiğ badem  
3 adet şeftali  
2 çorba kaşığı şeker

Süzme yoğurdu ve toz jöleyi sütle karıştırın. İçine şekeri koyup 5 dakika kadar karıştırın. Dondurucuya koyup 20 dakika bekletip çıkartın ve içine bademleri ekleyip karıştırın. Tekrar dondurucuya koyup bekleyin. Çok güzel tadı olan kaymak gibi bir kremanız olacak. İçine badem esansı ya da vanilya ekleyip kokusunu daha güzel hale getirebilirsiniz. Servis yaparken üzerine şekerle pişirilmiş şeftalileri ve kavrulmuş bademleri de serpin.