



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ TATLISI

<https://migros.com.tr>

4 adet şeftali
8 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı su
Biraz dondurma
Biraz fıstık

1. Şeftalileri soyup ortadan 2'ye bölelim.
2. Yayvan bir tencereye tek sıra halinde dizip suyunu dökelim.
3. Her bir şeftalinin üstüne 1'er çorba kaşığı şekeri serpip rengi dönene kadar kapağı kapalı olacak şekilde yaklaşık 5-10 dakika pişirelim.
4. Tenceresinde soğutalım.
5. Sonra dolapta biraz dinlendirip dondurmayla servis edelim.

