



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ DONDURMA

300 gr tozşeker
1/2 kg olgun şeftali
1 limonun suyu
1 bardak su

Şeftalilerin kabukları soyulur, iyice ezilerek suları süzgeçten geçirilir. Toz şeker ile su bir kaba konulur ve şeker iyice eriyene kadar ısıtılır. Sonra limon suyu ile şeftali suyu ilâve edilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra bir kaba aktarılır ve buzluğa konulur. Her iki saatte bir karıştırmak sureti ile kıvamına gelmesi beklenir. Dondurma iyice koyulaşınca servis yapılır.