



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞAÇÇİLEKLİ PEŞMELBA

4 adet şeftali  
500 gram kaymaklı dondurma  
tozşeker  
250 gram ağaççileği  
bir küçük şişe vanilya esansı  
30 gram badem

1) Ağaççileklerini yıkayın ve 8 tanesini bir kenara ayırıp kalanını 2-3 çorbakaşığı tozşeker ve 1 su bardağı ağaççileği suyuyla birlikte karıştırıp püre haline getirin. Şeftalileri soyup ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın ve kesilmiş tarafları yukarı gelecek şekilde bir kaba döşeyin.

2) 150 gram (3/4 su bardağı) tozşekerini şeftali dilimlerinin üzerine gezdirin ve 2/3 su bardağı su ilave edin.

Vanilya esansını da boşalttıktan sonra kabı ateşe koyun ve ağzını kapatarak, su kaynamaya başladıktan sonra 4 dakika kadar pişirin. Ateşten indirdikten sonra da soğutun. Süzün ve yine ağzı kapalı olarak buzdolabına koyun.

3) Kupaları da buzdolabında soğutmuş olmalısınız bu arada. Dondurmayı top şeklinde paylaşın bu kupalara.

Her bir kupaya iki yarım şeftali koyun ve hepsinin üzerine ağaççileği püresini boşaltın. Bademlerle ve kalan ağaççilekleriyle süsleyerek servis yapabilirsiniz.