



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## DONDURMALI KARMELİZE ŞEFTALİ

Aslı Balakin

3 adet şeftali  
Vanilyalı dondurma  
4 yemek kaşığı şeker  
1 su bardağı su

Şeftalileri yıkayın, kabuklarını soymadan ortadan ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın.  
Bir tencereye suyu ve şekerini koyun. Bir taşım kaynatın.  
Şeftalileri kaynayan şekerli suyun içine koyun, ocağın altını kısın. Şeftalilerin iki tarafını da iyice karmelize edin.  
Hazır olan şeftalileri tencereden alın, bir çatal yardımı ile kabuklarını soyun.  
Şeftaliler soğuduktan sonra, üzerine bir top vanilyalı dondurma koyup servis edin.