



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI MEYVELER

4 kişilik
400 gram şeftali
4 top vanilyalı dondurma
Yarım çay bardağı portakal suyu
1 su bardağı süt
Süslemek için:
Portakal ve kivi dilimleri

Şeftalileri dilimleyerek mikserine alın. Üzerine dondurmaları, yarım çay bardağı portakal suyunu, soğuk sütü ekleyin. Malzemeler özleşene dek çırpın. Kuplara veya kaselelere alarak üzerini portakal ve kivi dilimleri ile süsleyin ve buzdolabının alt rafında 2-3 saat dinlendirin. Çıkardığınızda soğuk olarak servis yapın.

Not: Bu tatlıyı, çilek, kayısı gibi mevsim meyveleri ile de yapabilirsiniz. Burada önemli olan kullanacağınız meyveye yakışacak meyve suyunu seçmeniz.
