



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI ŞEFTALİ TATLISI

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 4 Fincan
Su 4 Fincan
Şeftali 6 Adet
Badem 1 Tutam
Dondurma 250 Gram

Öncelikle şeftalileri yıkayıp ortadan ikiye bölelim.
Fırın tepsisine dizelim.
Üzerine toz şekerini serpeyim.
Tepsinin dibine su koyalım.
Tepsiyi cook alüminyum folyo ile kapatalım.
Fırında 10 dakika pişirelim.
Soğuyan şeftalileri servis tabağına alalım.
Servise sunacağımız zaman üzerine dondurma koyalım, badem serpeyim.

