DONDURMALI ŞEFTALİ TATLISI

https://www.cumhuriyet.com.tr

4 adet olgun şeftali
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya özütü veya vanilya çekirdeği
Dondurma (vanilya veya kaymak aromalı tercih edilebilir)
Taze nane yaprakları (süslemek için)

Şeftalileri yıkayın, ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra dilimleyin veya küp şeklinde doğrayın.
Bir tencerede suyu ve toz şekeri orta ateşte kaynatın. Şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.
Kaynayan şuruba vanilya özütünü veya vanilya çekirdeğini ekleyin. Karıştırın ve birkaç dakika daha kaynatın.
Kaynar şurubun içine doğranmış şeftalileri ekleyin. Şeftaliler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5-7 dakika pişirin. Ancak, şeftalilerin tamamen dağılmamasına dikkat edin, hala hafifçe çiğ kalmalılar.
Pişirme işlemi tamamlandığında, tencereyi ocaktan alın ve şeftalileri şurubun içinde soğumaya bırakın. Soğuyan şeftalileri buzdolabında en az 1 saat kadar dinlendirin.
Servis yapmadan önce, dondurmayı bir servis tabağına veya kaselere paylaştırın. Üzerine soğuyan şeftali dilimlerini yerleştirin.
Dondurmalı şeftali tatlısını taze nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:177101 • adı:Dondurmalı Şeftali Tatlısı • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:21