



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PEŞMELBA

2+1/2 su bardağı vanilyalı dondurma

2 büyük şeftali (kabukları soyulup, ortalarından ikiye bölünerek, çekirdekleri çıkarılmış ve haşlanmış)

400 gr (2 su bardağı) sos Melba

Dondurmayı, 4 adet ayaklı bardaklara eşit olarak koyup, her birinin üstüne yarım şeftali yerleştiriniz. Her şeftalinin üstüne sos Melbayı döküp, servis ediniz.

Not: Peş Melba ya da Melba şeftalisi, ünlü Fransız ustası Auguste Escoffier'nin ilk olarak devrinin tanınmış opera sanatçısı Nellie Melba için hazırlamış olduğu bir tatlıdır.
