



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUPADA

Malzeme :

1/2 kg. şamfıstıklı dondurma,
4 fincan krem şanti,
1 paket vanilyalı şeker,
bir miktar çikolata rendesi.

Yapılışı:

- 1- İlk olarak dondurma bardaklarını soğutucuya koyun.
 - 2- Krem şantiyi vanilyalı şeker ile birlikte çırpın.
 - 3- Bardakların içine şamfıstıklı dondurmaya eşit olarak bölün, üzerlerine, krem şanti ve rendelenmiş çikolata ile şekeri, serpip iyice karıştırdıktan sonra dinlenmesi için 30 dakika soğutucuya koyun.
 - 4- Diğer tarafta badamları ve çikolatayı irice kıyın.
 - 5- İçine vanilyalı şekeri ekleyeceğiniz, krem şantiyi koyula-şıncaya dek çırpın.
 - 6- Servis anında dondurma bardaklarını soğutucudan alarak dondurmanın yansını bardaklar içine bölüp üzerlerine şeftalileri ve saldıktan suyu koyduktan sonra geri kalan dondurmaya ekleyip, kıyılmış badem ve çikolataları serpin ve krem senti ile süsleyin.
-