



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PECHE MELBA

6 adet orta boy şeftali
1 çay bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 adet çubuk tarçın
Sosu için:
1 su bardağı frambuaz
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı limon suyu
Servisi için:
500 gram kaymaklı dondurma

Kabuklarını soyduğunuz şeftalileri ortadan ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkartıp ince dilimler halinde kesin. Küçük bir sos tenceresine aldığınız şeftali dilimlerini; suda eritilmiş toz şeker ve çubuk tarçın ilavesiyle şeftaliler hafif diri kalacak şekilde pişirin. Ocaktan aldığınız şeftalileri soğuması için bir kenarda bekletin. Arzuya göre şerbetin geri kalanının süzüp şeftali dilimlerini ayrı bir yerde soğutun. Sosu için; frambuaz taneleri, pudra şekeri ve limon suyunu mutfak robotunda püre haline getirdikten sonra kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin. Ocaktan aldığınız sos karışımını soğuması için bekletin. Şeftali dilimlerini servis kaselerine paylaşın. Orta kısımlarına ikişer hatta üçer top kaymaklı dondurma yerleştirip hazırladığınız frambuaz sos ilavesiyle soğuk olarak servis edin.

Not: Şeftalileri pişirdiğiniz şerbet karışımının daha parlak gözükmesi için; 1 tatlı kaşığı kadar tereyağı ekleyebilirsiniz. Servis kaselerini sunum öncesinde derin dondurucuda soğutabilir, böylelikle dondurmanın daha uzun sürede erimesini sağlayabilirsiniz.