



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEŞMELBA

4 kişilik Gerekli malzeme:

4 şeftali

5 çorba kaşığı tozşeker

2 su bardağı su

1 kase karadut

4.5 çorba kaşığı pudra şekeri

1 kahve fincanı çekilmiş badem

500 gr vanilyalı dondurma

4 çorba kaşığı çırpılmış krem şanti

Şeftalilerin kabuklarını soyup ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın.

Tozşekeri 2 bardak suda eritin. Şeftalileri ilave edip hafif diri kalacak şekilde pişirin.

Karadutların saplarını koparıp derin bir kaseye alın. Pudra şekeri ekleyip çatalla ezerek püre haline getirin.

Bademleri teflon tavada yağsız olarak kavurun.

Dondurma kasesine 2 top dondurma ve 2 parça şeftali koyun. Üzerini karadut püresi, badem ve krem-şanti ile süsleyin. Buzdolabında soğuncaya kadar bekletin.
