



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PECHE MELBA (PEŞMELBA)

1 su bardağı şeker
1 paket krem şanti
1 su bardağı fındık içi
200 gr beze
1 su bardağı süt

Şeker ve fındığı, teflon tavada koyulaşınca dek kavup krokan yapın. Yağlanmış düz bir zemin üzerine döküp soğutun ve küçük parçalara kırın. Krem şantiyi sütle çırpın. Çukurca bir kaba naylon döşeyin ve içine oniki adet beze tanesi koyun. Diğerlerini elinizle ezerek, krem şanti ve krokanla karıştırılıp kaba dökün. Dipfrizde yirmidört saat bekletin. Tabağı tersyüz edin, naylonu çıkartın ve servis yapın.
