



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PECHES MELBA (FRANSA)

2 kişilik gerekli malzemeler:

2 yarım konserve şeftali

100 gr dondurulmuş vişne

4 çorba kaşığı pudraşeker

2 çorba kaşığı vişne suyu

2 top kaymaklı dondurma

Süslemek için:

2-3 çorba kaşığı file badem

1. Vişnelerin buzunu çözdürüp pudraşekerle birlikte ezerek püre haline getirin. Vişne suyu ekleyip karıştırın. File bademleri yağsız olarak rengi dönene kadar teflon tavada kavurun.

2. Yarım şeftalileri ikiye kesin, iki kişilik kupa'lara vişne püresini paylaşın. 2'şer dilim şeftaliyi yerleştirip ortalarına biber top dondurma koyun. File bademle süsleyip bekletmeden servis yapın.

---