



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEŞMELBA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

3 adet orta boy Şeftali
400 gr. Toz Şeker
500 gr. Vanilyalı dondurma
150 gr. Krem şanti
100 gr. Frambuaz, Çilek veya Böğürtlen reçeli
50 gr. Badem
1 lt. Su
200 ml. Süt

Bir tencereye su ve şeker konarak kaynatılır. Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur, ikiye ayrılarak çekirdekleri çıkartılır. Kaynamakta olan şekerli suya atılır. Yaklaşık beş dakika kaynatılır. Sudan çıkartılarak soğutulur. Malzeme listesindeki reçellerden her hangi bir tanesi iki yemek kaşığı su ile ezilerek süzgeçten geçirilir. Bademler iki dakika suda kaynatılır, kabukları soyulur. İri parçalar halinde dövülür. Vanilyalı dondurma hazır edilir. Süt ile krem şanti çırpılarak hazır hale getirilir.

Taze şeftali bulunamaz ise veya kısa zamanda hazırlanması isteniyorsa hazır şeftali konservesi veya kompostosu kullanılabilir.

Servisi yapılırken bardağın ya da kaseinin kenarına sade veya meyveli gofret parçası, çubuk şeklinde krokan gibi ürünler ilave edilebilir.

Kaselere üçer kaşık dondurma konur. Üzerine hazırlanan şeftali kompostosundan ikişer parça yerleştirilir.

Çırpılmış krem şanti krema torbası ile şeftalilerin üzerine bir kaşık kadar sıkılır. Üstüne hazırlanan Melba sosu (Çilek, Frambuaz, Böğürtlen reçellerinden biri veya hepsinin az su ile ezilip süzgeçten geçirilmesi ile hazırlanır) dökülür. En son olarak iri parçalar halindeki bademler serpilerek servisi yapılır.

Not: Hazırlanan ürünün görüntüsü tatlının özelliklerine uygun olmalıdır. Ürün konulan bardaktan veya kaseden taşmamalıdır. Dondurması erimiş olmamalıdır. Şeftalisi dağılmış olmamalıdır. Şeftalinin suyu iyi alınmış olmalıdır. Kullanılan sos üzerini tamamen kapatmamalıdır. Tatlıda kullanılan her malzemenin aroması hissedilmelidir.

