



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKAN CEVİZLİ VE DONDURMALI ŞEFTALİLİ SANDVIÇ

Dondurma

2 fincan yağlı krema

400 mililitre şekerlendirilmiş yoğun süt

2 çay kaşığı burbon viski (arzuya göre)

Yarım çay kaşığı vanilya özütü

Yarım fincan kavrulmuş pekan cevizi

Büyük bir kapta kremayı sertleşene kadar karıştırın. Ayrı bir çanakta, şekerlendirilmiş yoğun süt, burbon ve vanilyayı karıştırın.

Kremayı şırıngayla yaklaşık yarım fincana denk gelecek şekilde sıkın. Aynı şekilde dondurmaya da bir kapalı kutuya yerleştirip bir gece veya en az 8 saat dondurun.

Dondurmalı sandviçi hazırlamak için bir ince dilim şeftaliyi kurabiye'nin üstüne koyun, yanına dondurma koyun ve üstüne bir kurabiye daha ekleyin. Dondurma taşana kadar bastırın. Sandviçleri sarın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin. Soğuk ve şeftalili tatlınızın keyfini çıkarın.

