



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEŞMELBA

100 gram dondurulmuş vişne
4 çorba kaşığı pudra şekeri
2 top kaymaklı dondurma
3 çorba kaşığı file badem
1 yemek kaşığı margarin
2 tane yarım konserve şeftali

Vişnelerin buzunu çözdürüp pudraşekeri ile birlikte ezerek püre haline getirin. File bademleri yağı ile rengi dönene kadar teflon tavada kavurun.
Yarım şeftalileri ikiye kesin. 2 kişilik kupa'lara vişne püresini paylaşın. ikişer dilim şeftaliyi yerleştirip ortalarına biber top dondurma koyun. File bademle süsleyip hemen servis yapın.
