



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEŞMELBA

- 1 kg şeftali
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 poşet toz krem şanti
- 1 çay bardağı süt
- 1 avuç fındık
- 1 kase ayıklanmış vişne

Şeftaliler soyulur, çekirdekleri çıkarılır, elma dilimi şeklinde dilimlenir. Tencereye aktarılır, üzerine su ve toz şeker eklenir. Orta ateşte fazla yumuşamadan pişirilir. Vişne, pudra şekeri robottan geçirilerek püre yapılır. Krem şanti ve soğuk süt çırpılır. Pamelba 1 kişilik porsiyonlar şeklinde hazırlanır. Bu nedenle ayaklı kaseye sırasıyla soğumuş şeftali, vişne püresi, fındık, krem şanti konur. Aynı şekilde ikinci kat konur. Bu şekilde kaseler buzlukta 2 saat bekletilir. Daha sonra servise sunulur.