



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEŞMELBA

5 adet şeftali
1 tatlı kaşığı vanilya
250 gram vanilyalı dondurma
100 gram böğürtlen
1 su bardağı krem şanti

Şeftalilerin kabuklarını soyup, bir tencereye dizin. Üzerini geçecek kadar su ekleyin. Vanilya ilave edip kaynatın. 5-10 dakika dinlendirin. Şeftalilerden birinin çekirdeğini çıkardıktan sonra haşlama suyundan 1 çay bardağı ile mikserde karıştırın. Diğer haşlanmış şeftalilerin çekirdeklerini çıkarıp kurlara alın. Üzerine vanilyalı dondurma ilave edin. Böğürtlen ve krem şanti ile süsleyip servis yapın.
