



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEŞMELBA

1/2 kg. süt
10 gr. salep
1 su bardağı şeker
8-10 çorba kaşığı krem şanti
1 çorba kaşığı yeşil fıstık
5-6 şeftali
1/2 su bardağı şeker

Sütü tencere, içinde ocağa koyunuz. Kaynamasına yakın (kaymak bağlayıp, hava kabarcıkları oluşurken) salebi şekerle karıştırıp süte katınız. Devamlı karıştırarak 10 dakika pişiriniz. İllıklaşmasına yakın tekrar karıştırarak macun gibi olmasını sağlayınız. Soğuyunca buzluğa koyup arada bir alt üst ederek dondurunuz. Buzlukta bir gün bekletiniz.

Eresi gün şeftalilerin kabuklarını soyup ikiye bölünüz. Çekirdeklerini çıkartıp 1/2 su bardağı su ile yumuşayınca kadar pişiriniz. Şekerini koyup suyunu çektiniz.

Dondurma kaplarına 3-4 çorba kaşığı dondurma koyup düzeltiniz. Ortalarına birer tane soğutulmuş şeftali kompostosu koyunuz. Krem şantiyi krema torbasına koyarak şeftalinin etrafına şekilli sıkınız. Üzerine kıyılmış yeşil fıstık serpip ikram ediniz.
