



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ KUP

200 gram kakaolu bisküvi,
yarım kg şeftali,
1.5 su bardağı tatlandırılmış krema (çok soğuk olmalı),
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi,
kiraz.

Kakaolu bisküvileri havanda veya robotta ufalayıp un haline getirin. Şeftalilerin kabuklarını soyun. Püre haline getirip krema ve limon kabuğu ren-desiyle karıştırın. Bisküvinin 3/1'ni 4 kup bardağı arasında pay edin. Üzerine meyve, püresini pürenin üzerine de kalan bisküviyi paylaşdırın. Şeftali veya kiraz gibi mevsim meyveleriyle süsleyip, servis yapın.

[ML@ Şeftali Buzda için tıklayın](#)