



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ TATLISI

3 adet şeftali,
3 buçuk su bardağı su,
3 çorba kaşığı tozşeker,
1 paket krem şanti,
80 gram bitter çikolata,
80 gram çikolata,
vanilyalı dondurma,
süslemek için:
meyve ve bisküvi

Şeftalilerin kabuklarını soyun. Tencereye 3 su bardağı suyu koyup, kaynatın. Şekeri ekleyin. Şeftalileri küçük küçük doğrayıp, tencereye atın.

Birkaç dakika haşlayın. Daha sonra, şeftalileri sulu şekilde tencereden alın. Tabağa koyun. Kaşıkla iyice ezin. Kup bardağının dibine şeftalileri iyice yayın.

Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ekleyin. Çikolata sosunu şeftalilerin üzerine dökün. Vanilyalı dondurmayı da sosun üzerine koyun. En üste krem şantiyi ilave edin. Bisküvi ve meyvelerle süsleyip, buzdolabına koyun. İyice soğuyunca servis yapın.

[ML® Fırında Şeftali için tıklayın](#)
