



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ TATLISI

4 adet orta boy şeftali
4 top vanilyalı dondurma
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Tencerede şeker ve suyu kaynatıp şerbet haline getirin. Şeftalilerin kabuklarını soyup ortadan ikiye bölün ve şerbetin içinde beş dakika bekletin. Çıkartıp iyice süzün ve soğumaya bırakın. Alüminyum folyo üzerine aldığınız dondurmayı, birbirinden ayrı toplar halinde buzlukta bekletin. Soğuyan şeftalileri servis tabağına alın ve ortasına dondurmayı koyarak servis yapın.
