



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ BUZLU TATLI

1 kg şeftali
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı salep
200 ml Pakmaya ŞefKrema

Şeker ve salebi bir kasede harmanlayın. Su ekleyip birkaç taşım kaynatın.

Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Şeftalileri yıkayın, çekirdeklerini çıkartın ve kabuklarıyla birlikte doğrayıp püre haline getirin.

Püre haline getirdiğiniz şeftalileri soğuyan salepli şerbet ile birleştirin. En son Pakmaya ŞefKrema'yı ekleyin, tekrar karıştırın.

Karışımı buzluğa dayanıklı bir kaba aktarın. 3 saatte bir, 3 kez olacak şekilde karıştırın. Daha sonra 6 saat daha bekletin. Şeftalili buzlu tatlınız hazırdır.

