



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ DONDURMA

4 adet olgun şeftali
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
Çeyrek limonun suyu

Öncelikle dondurmaya koyacağınız plastik kabı derin dondurucuda dondurun. Şekeri ve suyu 7-8 dakika kadar kaynatın ve soğumaya bırakın. Ayrı bir kasede ayıklanmış ve küçük küçük doğranmış şeftalilerin üzerine kararmaları için biraz limon suyu gezdirin ve kenara alın. Şekerli şerbetinizi şeftalilerin üzerine dökün ve meyveleri el blenderı yardımıyla püre haline getirin. Artık dondurmanızı dondurabilirsiniz. Meyve püresini buzluktan çıkardığınız kaba yayın ve en az 20 dakika bekleyin. Şeftalili dondurmanız hazır.

