



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEFTALİLİ DONDURMA

1,5 bardak toz şeker  
1/2 kg. olgun şeftali  
1 limonun suyu  
1 bardak su

- 1 Şeftalilerin kabukları soyulur, iyice ezilerek suları süzgeçten geçirilir.
- 2 Toz şeker ile su bir kaba konulur ve şeker iyice eriyene kadar ısıtılır.
- 3 Sonra limon suyu ile şeftali suyu ilave edilir ve soğumaya bırakılır.
- 4 Soğuduktan sonra bir kaba aktarılır ve buzluğa konulur.
- 5 Her iki saatte bir karıştırmak suretiyle kıvamına gelmesi beklenir.
- 6 Dondurma iyice koyulaşınca servis yapılır.