



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEFTALİLİ DONDURMA

Yarım kg çok olgun şeftali
1 bardak su
1 adet limon suyu
5 çay bardağı toz şeker

Şeftaliler bol suda iyice yıkandıktan sonra, kabuğu soyulur ve güzelce ezilerek süzgeçten geçirilir. Diğer tarafta toz şeker ile su tencereye konup ateşe oturtulur. Şeker iyice eriyinceye kadar kaynatılır. Şeftalinin süzölmüş suyu ile limonun suyu katılır ve ateşten alınarak bir kenarda soğumaya bırakılır. Karışım soğuyunca, başka bir kaba alınarak buzdolabının buzluğuna konur. Her 2 saatte bir çatal veya çırpma teli yardımıyla karıştırılır. Dondurma kıvamına gelince, buzdolabının ayar düğmesi en son dereceye getirilerek, yaklaşık 1 saat kadar buzlukta bırakılır ve dondurma kâselerinde servis yapılır.