



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ DONDURMA

Yarım kilo şeftali
3 bardak süt
1 çay bardağı şeker
2 paket toz salep
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Süt, salep ve şekeri karıştırıp kaynamaya bırakıyoruz. Kıvam alınca altını kısıp biraz daha koyulaşması için karıştırıyoruz. Koyulaşınca soğumaya bırakıyoruz. Daha sonra şeftalilerin üzerine pudra şekerini ekleyip blenderdan geçiriyoruz. Püre haline gelen şeftalileri iyice soğuyan süte ekleyip çırpıyoruz. Sonra geniş bir kaba alıp buzluğa atıyoruz. Bir saat sonra çıkarıp tekrar blenderdan geçiriyoruz. Bu işlemi beş kez tekrarlıyoruz. Tekrar dondurup kıvamı koyulaşınca servis ediyoruz.