



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ YOĞURT DONDURMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet iri şeftali
1 tatlı kaşığı vanilya
8 çorba kaşığı toz şeker
600 gram yoğurt (ekşi olmasın)

Şeftalileri yıkayın, soyun ve rendeleyin. Şekerden 2 kaşık üzerine ilave edip karıştırın.

Yoğurt, vanilya ve kalan şekeri büyük bir kaseye koyduktan sonra mikserle çırpın. Rendelenmiş şeftalileri de kaseye ilave edin ve tekrar bir kez daha karıştırın.

Karışımı kapaklı plastik bir kutuya koyun, buzluğa atın. Yaptığınız ilk gün 2 saatte bir, en az 3 kez tekrar buzdolabından çıkarıp mikser yardımıyla çırpın. Bu işlem sonunda misafirlerinize servis anına kadar buzlukta kapaklı kutuda saklayın.

Yanında şeftali dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

