



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİNİN DONDURULMASI:

Yıkanmış şeftaliler 1 dakika kaynar suda haşlanır. Hemen soğuk suya daldırılıp soğutulur ve süzülür. Sonra kabukları soyulur, ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılır. Bekletilmeden, içinde 1/2 bardak ağır şurup bulunan kavanoza 2 cm. boşluk bırakılmak suretiyle doldurulur. Şurup, meyveleri örtmezse ilâve edilir. Kavanoz, ağzına selofan veya parşömen kâğıdı yerleştirildikten sonra kapanır ve dondurucuya konur.
