

# Şeftali Bellini

Ferahlatıcı şeftali bellini tarifi - Prosecco ve taze şeftali ile hazırlanan bu İtalyan kokteyli brunch ve özel anlarınız için mükemmel.

10 min

HAZIRLIK

10 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 3 bardak şeftali
- 1 bardak mango meyvesi
- 1 prosecco şampanya

## Yapılışı

- Prepare the peach puree**

Wash 3 cups of fresh peaches, remove the pits, and cut into small pieces. Blend the peach pieces in a blender until completely smooth and no chunks remain, about 1-2 minutes.
- Strain the peach puree**

Strain the peach puree through a fine-mesh sieve into a bowl, pressing the pulp with the back of a spoon to extract as much liquid as possible. Discard any remaining solids.
- Chill the glasses**

Place 6 champagne flutes in the refrigerator for at least 10 minutes to chill completely.
- Mix the bellinis**

Remove the chilled glasses from the refrigerator. Pour 2-3 tablespoons of peach puree into the bottom of each glass, filling about 1/3 of the way up.
- Slowly pour the prosecco**

Slowly pour 1 cup of prosecco into the glasses, dividing evenly among the 6 flutes and filling them about 3/4 full. Pour slowly down the side of each glass to preserve the bubbles.
- Gently stir each bellini**

Gently stir each bellini once with a cocktail stirrer or long spoon to combine the peach puree and prosecco without losing too much carbonation.
- Serve immediately**

Garnish each glass with a thin slice of fresh peach on the rim if desired. Serve immediately while the prosecco is still bubbly.

## Besin Değerleri

|        |         |              |      |     |       |        |
|--------|---------|--------------|------|-----|-------|--------|
| 93     | 0.8g    | 7g           | 0.3g | 1g  | 6g    | 2mg    |
| KALORI | PROTEIN | KARBONHIDRAT | YAĞ  | LİF | ŞEKER | SODYUM |

Porsiyon başına

## İpuçları

Şeftalileri mevsiminde kullanın çünkü en iyi tada o zaman sahip olacaksınız. Şeftali sezonu dışında donmuş şeftali kullanabilirsiniz.

Prosecco'yu servis yapmadan hemen önce ekleyin, aksi takdirde köpükler kaybolur ve içecek tadını yitirir.

Şampanya kadehlerini önceden buzdolabında soğutun, bu şekilde içecek daha uzun süre soğuk kalacaktır.

Şeftali püresini çok ince olmayacak şekilde blenderlayın, küçük meyve parçacıkları lezzeti artırır.

Biraz daha tazelik için ezilmiş nane yaprağı veya limon kabuğu rendesi ekleyebilirsiniz.

Dondurulmuş bir versiyon için karışıma bir avuç buz ekleyin ve blenderda karıştırın.

Alkolsüz versiyon için prosecco yerine limonlu gazoz, ginger ale veya sparkling apple cider kullanın.

Daha yoğun bir tat için karışıma bir çay kaşığı bal veya şeker şurubu ekleyebilirsiniz.