



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARAP SAÇI ŞEFTALİ

4 şeftali (kaynar suya batırılıp, kabukları soyularak her biri ortadan 2'ye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış)
3 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı şeker
1 kahve kaşığı vanilya esansı
30 gr sütsüz (bitter) çikolata (ince rendelenmiş)
4 çorba kaşığı badem (ince zırları soyulup, ince kıyılmış)

4 küçük servis tabağına 2'şer yarım şeftaliyi yuvarlak tarafları aşağı gelecek biçimde dizip, tabakları bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede krema, şeker ve vanilya esansını, yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla yumuşak kuleler oluşuncaya kadar çırpınız. Bir kaşık yada spatulayla, çikolatanın ve bademin yarısını yavaşça kremaya karıştırınız.

Şeftalilerin ortasına bu karışımdan eşit miktarda koyunuz.

Her tabağına eşit olarak badem ve rendelenmiş çikolata serpiştirip, tabakları buzdolabında en az 1 saat soğuttuktan sonra, servis ediniz.