



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ ŞEFTALİLİ TATLI

Derya Gülşen

2 katlı pasta keki
5 tane şeftali
4 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 su bardağı şeker
1 paket pınar labne peyniri
ÜZERİ İÇİN:
1 kg. şeftali
1 su bardağı şeker

Şeftalilerin kabuklarını soy çekirdeklerini çıkar küp şeklinde doğra bir yayvan tencereye koy üzerine 1 su bardağı şekeride dök ağzını kapat.

krema içinde sütü, unu, nişastayı, yumurtayı, vanilyayı koy kıvamı iyice koyulaşacak koyulaştıktan sonra krema iyice soğuyacak soğuduktan sonra pınar labne peyniri koycaz.

pasta kekinin bir katını koy yayvan tencerde pişirdiğimiz şeftalilerin suyuyla ıslat sonra kremanın yarısını dök dilimlediğimiz şeftalilerinde yarısını koy daha sonra diğer kekin katını koy onuda ıslat kremanın tamamını dök en üste dilimlediğimiz şeftalileri koy kakao serp.