



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA BADEMLİ KREMA

Necip Usta

500 gr. süt
150 gr. ince çekilmiş kabuksuz badem
100 gr. şeker
6 yaprak jelatin
250 gr. vurulmuş krem şantiye
Üzerinin garnitürü için :
250 gr. şekerless vurulmuş krem şanti

Jelatini bol soğuk suda 1 saat ıslayınız. Susuz olarak bir kaba çıkarınız. Sonra sütü, bademi ve şekerini bir tencerede karıştırarak 1 dakika kaynatınız.

Ateşten alınız, jelatini ilâve ederek zaman zaman karıştırıp bekleterek soğutunuz. Krem şantiyeyi vurulmuş olarak bir kevgirle karıştırıp yedirdikten sonra hemen bardaklara boşaltarak buzdolabına koyunuz. 20 dakika sonra veya arzu ettiğiniz zaman üzerine sıkma torbası ve tırtılır düyle vurulmuş krem şantiyi sıkıp, krem şantinin üzerine 1/2 kiraz şekerlemesi veya az yeşil fıstık veya kızarmış badem koyup servis ediniz.

Not: Mikserde çekilmiş bademle sütü karıştırıp, bademin tamamen kaybolmasını temin ederseniz çok daha iyi olur.