



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BARDAKTA ŞEFTALİ TATLISI

- 1,5 kilo şeftali
- 1 su bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı su
- Kreması için:
- 1 paket kremşanti
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı şeker
- 4 çorba kaşığı un
- 2 paket vanilya

Şeftalilerin çekirdeklerini çıkartıp rende yardımıyla rendeleyin. Bir tencereye alıp üzerine de şekeri ekleyip karıştırın. Suyu ve vanilyayı ilave ederek karıştırıp kaynatın. Kaynayınca içine suyla ezilmiş nişastayı döküp koyulaştırın. Ocaktan alıp bir miktar soğutun bu arada kremasını hazırlayın. Kremşantiyi sütle hazırlayın. Buzdolabında bekletin. Bu arada süt yumurta sarısı, un ve şekeri bir tencerenin içinde karıştırıp koyulaşınca kadar pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuyan kremanın içine dolapta beklettiğiniz kremşantiyi ekleyip karıştırın. Bu kremayı ve hazırladığınız şeftaliyi bardaklara kat kat yerleştirin. Üzerini istediğiniz gibi süsleyin.