



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOĞAZIÇI USULÜ ŞEFTALİ

6 şeftali (kaynar suya batırılıp, kabukları soyularak, her biri ortadan 2'ye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış)  
6 çorba kaşığı meyve jölesi (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Harcı:

250 gr (1+1/4 su bardağı) süt

1 çubuk vanilya

2 yumurta

2 yumurtanın sarısı

60 gr (1/4 su bardağı) şeker

1 çorba kaşığı un

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

180 gr (3/4 su bardağı) acıbadem kurabiyesi (ufalanmış)

1 kahve kaşığı badem esansı

Harcı hazırlamak için orta boy bir tencereye sütü ve vanilyayı koyup, orta ateşte ısıtınız. Kaynamak üzereyken tencereyi ateşten alıp, biraz ılınmaya kadar bekletiniz. (Vanilya çubuğunu çıkarıp atınız)

Orta boy bir kasede yumurta, yumurta sarısı ve şekeri tahta bir kaşıkla açık renkli ve koyu kıvamlı bir karışım elde edene kadar çırpıp, unu ekleyiniz.

Ilınmış sütü yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak, yumurtalı karışıma katınız. Süt-yumurta karışımını tencereye koyup, orta ateşte sürekli karıştırarak ısıtınız. Kaynamak üzereyken tencereyi ateşten alıp, koyulaşmış karışımı pürütsüz olana kadar karıştırınız. Soğuyunca üstünü örtüp, buzdolabına kaldırarak 30 dakika bekletiniz.

Şeftalileri, kesilmiş tarafları yukarı bakacak biçimde, soğutulmuş bir servis tabağına diziniz. Kaseyi buzdolabından alıp, içindeki karışımdan şeftalilerin ortalarına eşit miktarda koyunuz.

Üstlerine eşit miktarda meyve jölesi döküp, servis ediniz.