



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL ŞEFTALİLİ KREMA KUP

<https://yemek.name>

2 adet iri Şeftali
2 yemek kaşığı Tereyağı
veya Margarin
½ su bardağı Toz şeker
2 yumurta sarısı
¼ su bardağı süt
1 su bardağı Krema

Şeftali kabuklarının kolay soyulması için şeftalilerin alt kısımları genişçe, bıçak ile X olacak şekilde kesilir. Kaynayan suyun içinde 10 dakika bekletilir. Hemen ardından sıcak suyun içinden alınarak buzlu su dolu bir kaseye konur ve 5 dakika bekletilir.

Kabuklarından kolayca ayrılacak olma şeftaliler bu şekilde çekirdeklerinden de kolayca ayrılarak, dilimlenir. Ocak üzerinde orta kademe sıcaklıkta tereyağı veya margarin eritilir. ¼ su bardağı toz şeker ilave edilerek, şeftali dilimleri yerleştirilir. İlk 5 dakika karıştırmadan karamel rengi alıncaya kadar bekletilir.

Daha sonra şeftali dilimleri nazikçe ters çevrilir ve diğer yüzlerinin karamelleşmesi sağlanır.

5 dakika daha bu şekilde bekletildikten sonra soğuması için tezgah üzerine alınır.

Benmari usulü, kaynayan bir suyun üzerine yerleştirilen ikinci bir kabin içine kalan şeker ve yumurta sarıları ilave edilir. Mikser yardımı ile çırpılır. Koyu krema kıvamı alıncaya kadar çırpma işlemi devam eder.

Oldukça sıcak olan bu karışım benmariden alınarak tezgaha konur ve süt ilave edilir. Soğuması bekletilir.

Diğer tarafta soğuk halde olan krema çırpılarak katı hale getirilir. Hazırlanan karışım azar azar kremaya ilave edilir.

Karıştırma işlemi bittiğinde servis kalıplarına paylaştırılır ve diğer tarafta soğumuş olan karamelize şeftali dilimleri ve sosu ile servis edilir.



