



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ KAPRİS

Kullanılacak malzeme:

5 yarma şeftali,
150 gram toz şekeri,
50 gram badem içi,
1 yumurta,
1 limon,
100 gram acıbadem kurabiyesi.

Yapımı: Şeftalileri iyice yıkamalı. Sonra ikiye ayırıp içlerindeki çekirdekleri çıkarmalı. İkiye bölünmüş şeftalileri bir tencereye koymalı. Bunların üstünü örtecek kadar su döktükten sonra 100 gram toz şekerini de katmalı ve kabı ateşe oturtmalı. Limonun beyazı alınmış kabuğunu rendeleyip bunun bir kısmını, limonun suyuyla birlikte tencereye atmalı. Tenceredekiler kaynamaya başlayınca şeftalilerin yayılmasına imkân vermeden kabı ateşten indirmeli. Tenceredekiler ılıyınca şeftalileri zedelemekten teker teker alıp zar gibi ince kabuklarını soymalı ve bunları tekrar tenceredeki şerbetin içine koymalı. Tenceredeki şeftaliler iyice soğuyunca bir kevgirle şeftalileri tencereden alıp ateşe dayanıklı olan pyrex bir kaba çukur yerleri yukarıda olacak biçimde ve düzenli bir şekilde koymalı. Bademleri kaynar suya sokup çıkardıktan sonra zar gibi ince kabuklarını soymalı. iyice kuruttuktan sonra havana koyup iyice ezmeli. Dövmüş badem içlerini bir porselen kâseye koymalı. Kalan toz şekeriyle rendelenmiş limon kabuğunu da kâseye koymalı. İyice kurutulmuş ve havanda dövülerek ufaltılmış acı badem kurabiyesini. yumurtayı kattıktan sonra karışımı iyice karıştırarak birbirine iyice yedirmeli. Bu karışımdan parçalar alarak bunlarla şeftalilerin çekirdek yataklarını doldurmalı. Sonra pyrex kabı kızgın fırına sürmeli ve şeftalilerin çekirdek yataklarına konulan karışım kuruyup kızarmaya başlayınca kabı fırından çıkarmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı. İsteyenler bunları soğuttuktan sonra da servis yapabilirler.