ŞEFTALİLİ KREMA

Kullanılacak malzeme:
5 su bardağı süt,
1+1/4 su bardağı tozşeker,
4 yumurta,
1 paket vanilya,
1/2 kg olgun şeftali,
1 limon.

Yapılışı:
Süt vanilyayla birlikte kaynatılır. Yumurtaların sarısı porselen bir kâseye konur. Bunun üzerine 1 su bardağı tozşeker dökülür ve çırpılarak şeker eritilir, karışım köpürtülür. Sonra bu karışıma, çırpmaya ara vermeden, ince ince akıtılarak kaynar süt katılıp yedirilir. Süt, yumurtalı şekere yedirilince porselen kâse, hafif ateşe konmuş, içinde kaynar su bulunan daha geniş bir tencerenin içine oturtulur. Krema koyulaşıp kaynama durumuna gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Krema kaynamaya başlamadan porselen kâse benmariden indirilir, ara ara karıştırılarak krema ılımaya bırakılır. Diğer tarafta iyice yıkanmış şeftalilerin çekirdekleri çıkarılır ve küçük parçalar halinde doğranarak bir tencereye konur. Şeftalilerin yıkanıp doğranması bitince kalan tozşeker üzerine serpiştirilir. Limonun suyu sıkılıp şekerin üzerine dökülür. Rendelenmiş limon kabuğu katıldıktan sonra kap hafif bir ateşe oturtulur. Şeftaliler pişip de dağılınca kaptakiler ince delikli bir süzgeçten geçirilir. Elde edilen ezme ılımış kremaya yavaş yavaş katılıp karıştırılır ve iyice yedirildikten sonra şeftalili krema iyice soğuması için buzdolabına konur. İstenirse krema kâselere bölündükten sonra buzdolabına konur. Servis vaktine kadar orada tutulur.

© lezzetler.com tarif no:10709 • adı:Şeftalili Krema • gönderen:Karakol • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:36