



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KREMA

Malzeme:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı + 1 çay bardağı şeker
- 1/2 kg. olgun şeftali
- 4 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 adet limon

Yapılışı:

Sütü vanilya ile kaynatın. 3/4 su bardağı şekere yumurta sarılarını döküp, iyice çırpıp köpürtün. Buna sıcak sütü azar azar akıtarak karıştırmaya devam edin. Sıcak su dolu bir tencereye, kabıyla birlikte sütlü karışımı oturtup, ateşi yakın. Karıştırarak koyulaştırın. Kaynamak üzere iken çıkartın. Zaman zaman karıştırıp, kabuk tutmamasını sağlayın. Şeftalilerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın. Küçük parçalara ayırın. Kalan toz şekeri bunun üstüne serpin. Limon suyunu ve limon kabuğu rendesini de serpin. Hafif bir ateşte şeftaliler dağılıncaya kadar pişirin. Kevgirden geçirip kremaya yavaş yavaş karıştırıp, çırpın. Soğuyunca servis yapın.