



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ACIBADEMLİ ŞEFTALİ TATLISI (10 KİŞİLİK)

### Malzemeler

- 1 Komposto Şeftali
- 2 Su Bardağı Şeftali Kompostosu Suyu
- 300 gr Acıbadem Kurabiyesi
- 1 Kutu Krem Şanti
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Çay Kaşığı Tarçın
- 2 Su Bardağı Su
- 2 Yemek Kaşığı Nişasta

### Yemeğin Tarifi

Krem şantiyi bir bardak sütle çırpın. İçine acıbademleri ufalayıp karıştırın. Cam bir kalıbı ıslatıp hazırladığınız karışımı dökün ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Su, komposto suyu ve nişastayı tencerede karıştırıp kısık ateşte koyu bir sos haline gelinceye kadar pişirin. Sos soğuduktan sonra tarçını ilave ederek karıştırın.

Şeftalileri kalıptaki acıbademli karışımın üzerine dizip hazırladığınız sosu gezdirin. Dondurduktan sonra nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.