



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACIBADEMLİ ŐEFTALİ TATLISI

Malzemeler

- 1 Komposto Őeftali Veya Taze Őeftali
- 2 Su Bardađı Őeftali Kompostosu Suyu
- 300 gr Acıbadem Kurabiyesi
- 1 Kutu KremŐanti
- 1 Su Bardađı Süt
- 1 ay KaŐığı Tarçın
- 2 Su Bardađı Su
- 2 Yemek KaŐığı NiŐasta

Hazırlanışı

KremŐantiyi bir bardak sütle çırpın. İçine acıbademleri ufalayıp karıŐtırın. Cam bir kalıbı ıslatıp, hazırladığınız karıŐımı dökün ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Su, komposto suyu ve niŐastayı tencerede karıŐtırıp, kısık ateŐte koyu bir sos haline gelinceye kadar piŐirin. Sos soğuduktan sonra tarçını ilave ederek karıŐtırın.

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