



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BADEMLİ PUDİNG

500 gram şeftali,  
100 gram pudra şekeri,  
10 gram yaprak jelatin,  
1 adet çubuk vanilya,  
50 gram badem,  
birkaç yaprak taze nane,  
300 gram krema,  
1 adet limon,

Yaprak jelatini erimesi için soğuk suda 15 dakika bekletin. Şeftalileri birkaç saniye kaynar suda tutup, çıkarın. Şeftalilerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkartın. Ufak parçalara böldükten sonra bilendirde püre haline getirin. Şeftali püresine kabukları çıkartılmış badem, nane yaprağı, limon suyu, şeker ve vanilyayı ilave edin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra jelatini ekleyip, birkaç dakika daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Karışımı bir kaseye aktarın. Oda ısısında soğumaya bırakın. Kremayı mikserle çırpılarak sertleştirin. Şeftalili karışım soğuduktan sonra içindeki vanilya çubuğunu ve nane yapraklarını çıkartın. Çırpılmış kremayı alt üst ederek azar azar şeftalili karışıma ilave edin. Derin yuvarlak bir kalıbı streç film ile kaplayın. Hazırladığınız karışımı kalıba dökün. Buzdolabında yaklaşık 4 saat soğuttuktan sonra tersyüz ederek kalıptan çıkarın. Şeftali dilimleri ve bademlerle süsledikten sonra servis yapın.

[ML® Çilekli Puding için tıklayın](#)

---