



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA ŐEFTALİ TATLISI

- 1,5 kilo Őeftali
- 1 su bardađı Őeker
- 1 orba kaŐıđı niŐasta
- 1 paket vanilya
- 1 su bardađı su
- Kreması için:
- 1 paket kremŐanti
- 2 adet yumurta
- 1 su bardađı süt
- 3 orba kaŐıđı Őeker
- 4 orba kaŐıđı un
- 2 paket vanilya

Őeftalilerin çekirdeklerini çıkartıp rende yardımıyla rendeleyin. Bir tencereye alıp üzerine de Őekeri ekleyip karıŐtırın. Suyu ve vanilyayı ilave ederek karıŐtırıp kaynatın. Kaynayınca içine suyla ezilmiŐ niŐastayı döküp koyulaŐtırın. Ocaktan alıp bir miktar soğutun bu arada kremasını hazırlayın. KremŐantiyi sütle hazırlayın. Buzdolabında bekletin. Bu arada süt yumurta sarısı, un ve Őekeri bir tencerenin içinde karıŐtırıp koyulaŐıncaya kadar piŐirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Sođuyan kremanın içine dolapta beklettiğiniz kremŐantiyi ekleyip karıŐtırın. Bu kremayı ve hazırladığınız Őeftaliyi bardaklara kat kat yerleŐtirin. Üzerini istediğiniz gibi süsleyin.
