



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## JELATİNLİ KREMALI ŞEFTALİ

6 orta boy şeftali (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılarak küçük parçalara doğranmış)

2 tatlı kaşığı rafine yağ

1/2 kahve kaşığı yenibahar

90 gr (3/4 su bardağı) pudra şekeri

15 gr (3 yaprak) jelatin (4 çorba kaşığı sıcak suda eritilmiş)

250 gr (1 su bardağı) krem şanti

1 litrelik (5 su bardağı su alan) bir kek kalıbını, bir fırçayla yağlayınız. Kalıbı kağıt peçete üstüne ters olarak kapatıp, fazla yağın süzülmesini sağlayınız.

Orta boy bir kasede şeftali, yenibahar, pudra şekeri ve erimiş jelatini karıştırıp, bir kenara bırakınız. Küçük boy bir kasede kremayı yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla sert kuleler oluşuncaya kadar çırpınız. Kremayı meyveli karışıma yavaşça katıp, bütün malzemeyi yağladığınız kalıba aktarınız. Kalıbı buzdolabında 2 saat, karışım donuncaya kadar soğutunuz. Kalıbı buzdolabından alıp, iç kenarında çepeçevre bıçak gezdiriniz. Üstüne bir servis tabağını ters olarak kapatıp, ikisini birden tutarak tersyüz edip sallayınız. (Tatlı kolayca tabağa çıkmalıdır) Tatlınızı servis ediniz.