



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARDİNAL USULÜ ŞEFTALİ

- 300 gr (1+1/4 su bardağı) şeker
- 3+3/4 su bardağı su
- 1 çubuk vanilya
- 4 iri şeftali (kaynar suya atılıp, kabukları soyularak her biri ortadan 2'ye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 su bardağı sos Melba (soğutulmuş)
- 1 çorba kaşığı vişne suyu
- 125 gr (1/2 su bardağı) krem şanti (soğutulmuş)
- 12 ağaç çileği (soğutulmuş)
- 2 çorba kaşığı badem (kavrulmuş)

Şekeri ve suyu büyük bir tencereye koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. Şeker eriyince vanilyayı katıp, ateşi orta sıcaklığa yükselterek, şerbeti kaynatınız. Kaynıyınca ateşi iyice kısıp, 3 dakika pişiriniz. (Vanilya çubuğunu çıkarıp atınız.) Şeftalileri, kesilmiş tarafları yukarı bakacak biçimde şerbetin içine yerleştirip 3-5 dakika, yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, şeftalileri şurubun içinde soğumaya bırakınız. Soğuyunca şeftalileri ve şurubu büyük ve yayvan bir kaseye boşaltıp, kaseyi buzdolabında 1 saat, iyice soğuyuncaya kadar bekletiniz. Küçük bir kaseye sos Melba ve vişne suyunu koyup, karıştırınız. Kaseyi buzdolabından alıp, delikli kepçeyle yarım şeftalileri 2'şer, 2'şer, soğutulmuş servis bardaklarına aktarınız. (Şurubu ilerde kullanmak için saklayabilirsiniz.) Vişne suyuls karıştırdığınız sos Melba'yı, şeftalilerin üstüne eşit olarak dökünüz. Krem şantiyi, bir sıkma torbasına kaşıkla doldurunuz. Yarım şeftalilerin kenarlarını krem şanti ile süsleyip, üstlerine ağaç çileklerini dizdikten sonra, bademleri serpiştirerek servis ediniz.

Not: Klasik bir Fransız tatlısı olan Kardinal usulü şeftali, özellikle taze şeftalilerle hazırlandığında son derece lezzetlidir; ama konserve şeftali kompostosu taneleriyle de hazırlanabilir. Şerbet, kapaklı kavanozda saklanıp, başka meyveleri haşlamak için kullanılabilir.