



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİRLİ ŞEFTALİ TATLISI

4 kişilik gerekli malzeme:

8 yarım konserve şeftali

180 gr krem peynir

4 çorba kaşığı yoğurt

2 çay kaşığı pudraşeker:

2 damla badem esansı

2 çorba kaşığı soyulmuş badem

1-2 dal taze nane

1. Krem peynir ve yoğurdu bir kasede çırpın. Badem esansı ve pudraşekeri ekleyip karıştırmaya devam edin.

Konserve şeftalilerin suyunu süzüp tabağa dizin. Yoğurtlu kremayı şeftalilerin üzerine paylaşın.

2. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Soyulmuş bademleri teflon tavada hafifçe kavurun. Soğuyunca kremanın üzerine dizin. Hemen servis yapın.