



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI BADEM TATLISI

1,5 bardak çekilmiş badem  
1 bardak toz şeker  
750 gr süt  
300 gr krem şantiy  
6 jelatin yaprağı

Bademler yarım bardak suyla kaynatılıp iç kabuğu çıkarıldıktan sonra et makinesinden geçirilir. Öte yandan kaynamakta olan süte şeker ilâve edilir, karıştırarak ve savurarak 18 - 20 dakika kaynatılır. Sonra bademler ilâve edilir ve 20 dakika daha aynı şekilde kaynatılır, sütün koyu bir bulamaç haline gelmesi sağlanır. Buna soğuk suda ıslatılmış jelatin yaprakları ilâve edilir. Sonra da ocaktan indirilip karıştırma karıştırma soğutulur. İyice soğuyunca hafif pelteleşmeye de yüz tutacaktır. Bu sırada krem şantiy ilâve edilir ve karıştırılıp birbirine halledilir. Sonra da kalıba dökülüp üzeri de düzeltilir ve buzdolabına koyup birbuçuk - iki saat bırakılır. İyice donunca çıkarılır. Etrafı bir bıçakla sıyrılıp kalıptan ayrılır. Sonra da ılık suya daldırıp, ters çevirerek bir tabağa alınıp servis yapılır.

[ML® Badem Tatlısı için tıklayın](#)

---