



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KREMALI MEYVE

### MALZEMELER

200 gr soyulmuş badem  
1/5 su bardağı süt  
1/5 su bardağı toz şeker  
3 çorba kaşığı tereyağı (yada margarin)  
10 adet kayısı  
7 adet armut  
1/5 su bardağı çiğ krema  
2 çorba kaşığı nişasta

8 Kişilik

### HAZIRLANIŞI

Kaynamış suda birkaç dakika beklettiğiniz bademleri süzüp soyun.  
İnce şeritler halinde doğradıktan sonra badem yağıyla yağlanmış bir fırın tepsisinde kızartın.  
Kayısı ve armutları zar şeklinde doğrayın. Sonra bir kaptaki erittiğiniz tereyağı ya da margarine, nişastayı ilave edip karıştırın. Krema ile sütü bir kerede boşaltın. Karıştırmaya devam ederek şekeri ve 50 gr bademi katıp ve 3-4 dakika kadar kaynatın.  
Hazırlanan kremayı büyük ve derince bir kaseye boşaltın. Sonra meyveleri üstte koyun ve kalan bademlerle üstünü kaplayın.  
Servis etmeden önce içi sıcak su dolu başka bir kaba oturtarak tatlıyı biraz ısıtın.