



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KREMALİ ŞEFTALİ

Kullanılacak malzeme:

3 büyük boy şeftali (veya 400 gr şeftali kompostosu konservesi),

500 gr incir (veya incir tatlısı),

1+1/4 su bardağı tozşeker,

4 fincan pirinç,

1/2 kg süt,

3 yumurta,

1 limon,

50 gr tereyağı,

50 gr kaymak,

bir çay kaşığı tuz.

Yapılışı:

Şeftaliler, kabukları soyulduktan sonra ortadan ikiye bölünür, çekirdekleri çıkarılıp tepsiye dizilir. Üzerine rendelenmiş limon kabuğu ve tozşeker serpilip fırına konur. 10 dakika sonra fırından çıkarılır, soğuması için bir kenara bırakılır. Diğer tarafta bir tencereye süt, küçük bir limon kabuğu ve 1 çay kaşığı tuz konularak kaynatılır. Süt kaynadıktan sonra ateşten indirilir. Bir tavanın içine tereyağı konulup ateşe oturtulur ve yağ eritilir. Pirinç ayıklanır, yıkanmadan yağın içine dökülür. Tahta kaşıkla karıştırılarak birkaç dakika kavrulur. Sonra bir yandan karıştırılırken sıcak süt yavaş yavaş pirincin üzerine dökülür. Pirinçlerin tavanın dibine yapışmaması için sürekli karıştırılarak 25 dakika pişirilir. Pirinçler sütün hepsini çekince içine 1/2 su bardağı tozşeker katılır, tahta kaşıkla karıştırılıp tava ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. 5 dakika sonra içine 3 yumurtanın sarısı birer birer katılır ve karıştırılır. Sonra da servis tabağına alınır. Diğer tarafta incirlerin kabukları soyulur, yıkanır ve blender yardımıyla püre haline getirilir. Sonra da bir tencereye konur, kalan tozşeker üzerine serpilir ateşe oturtulur. 5-10 dakika sonra ateşten indirilir ve soğuması beklenir. Pişmiş pirinç servis tabağına iyice yayılır ve üçgen biçiminde parçalara ayrılır. Her parçanın üzerine yarım şeftali oturtulur. Şeftalileri de dizdikten sonra üzerine incir marmelatı dökülür. İncir marmelatı yerine başka marmelat da kullanılabilir. 50 gr kaymak pudraşekerle çırpılıp krema durumuna getirilir. Şeftalilerin arasında boş kalan yerler kremayla istenilen biçimde süslenerek servis yapılır.