



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ŞEFTALİ TATLISI

Eyüp Sevinç

4 adet şeftali
4 yemek kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı taze krema
250 gr mascarpone veya labne
2 adet acıbadem kurabiyesi
Ayçiçek yağı
Tereyağı

Fırını önceden 200 derece ısıtın. Şeftalileri 2'e bölün ve çekirdeklerini çıkarın. Pudra şekerini şeftalilerin üzerinde eşit şekilde gezdirin ve her bir şeftali parçası üzerine birer top tereyağı ekleyin. 10-12 dakika süreyle üzerleri hafif karamelize olana kadar fırında pişirin. Servis tabaklarına 2'er adetyarım şeftali yerleştirin ve soğumasını bekleyin. Kremayı kabarana kadar soğuk olarak çirpin. Başka bir kasede mascarponeyi biraz inceltin ve kremaya ilave edip, silikon spatula ile hafif hafif karıştırın. Hafifçe ezdiğiniz acıbadem kurabiyelerinin 2/3'ünü de karışıma ilave edin. Karışımı şeftalilerin üzerine eşit olarak dağıtın. Kalan acıbadem kurabiyesi parçacıklarını da üzerlerine serpiştirerek servis edin.

