



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ŞEFTALİ

Kullanılacak malzeme:

6 yarım şeftali,
6 yumurta,
200 gram toz şeker,
50 gram un,
1/2 litre süt,
1 çubuk vanilya,
1 limon,
12 vişne veya kiraz şekerlemesi,
250 gram krema.

Yapımı:

Şeftalileri iyice yıkamalı. Sonra ikiye ayırıp içlerindeki çekirdekleri çıkarmalı. İkiye bölünmüş şeftalileri bir tencereye koymalı. Bunların üstünü örtecek kadar su döktükten ve 100 gram toz şekerini de kattıktan sonra kabı ateşe oturtmalı. Limonun beyazı alınmış kabuğunu rendeleyip bunun bir bölümünü, limonun suyuyla birlikte tencereye atmalı. Tenceredekiler kaynamaya başlayınca şeftalilerin yayılmasına imkân vermeden kabı ateşten indirmeli. Şeftalileri zedelemekten teker teker alıp zar gibi ince kabuklarını soymalı ve bunları tekrar tenceredeki şerbetin içine koyup böylece soğumaya bırakmalı.

Bu işler olurken bir tencereye sütü bir çubuk vanilyayla koyup kaynatmalı. Süt kaynayınca kabı ateşten indirmeli ve vanilya çubuğunu içinden çıkarmalı. Beri yanda porselen bir kâseye yumurtaların sarılarıyla kalan toz şekerini koymalı. Çırparak bunları iyice köpürtmeli. Sonra çırpmaya ara vermeden buna elekten geçirerek unu azar azar serpmeli. Bunu yedirdikten sonra bu defa da kalan rendelenmiş limon kabuklarını katmalı. Sonunda sıcak sütü sicim gibi akıtarak karıştırılmakta olan bu kremaya yedirmeli. Karışım iyice karıştıktan sonra kabı ateşe koyup içindekileri hafif hafif karıştırarak beş dakika kaynatmalı. Sonra kâseyi ateşten indirmeli. Beri tarafta kremayı hafif hafif çırparak köpürtmeli ve bunu soğumuş olacak öbür kremaya azar azar katıp karıştırmalı. Sonra bu kremanın büyük bir kısmını çukur bir servis tabağına boşaltmalı. Bunların üstüne kevgirle alınacak yarım şeftalileri çukur tarafları yukarıya gelecek bir biçimde ve yan yana yerleştirmeli. Kalan kremayı da şeftalilerin çekirdek yataklarına koyduktan sonra bunların üstüne şekerlemeleri teker teker oturtmalı. Servis tabağını buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar burada tutmalı.