



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SICAK MEYVE

1/4 su bardağı süt
1/5 su bardağı Őeker
2 orba kaŐıđı tereyağ
10 adet kayısı
6 adet armut
1/5 su bardağı krema
2 orba kaŐıđı niŐasta
100 gr soyulmuŐ badem

KaynamıŐ suda birkaç dakika beklettiğiniz bademleri süzüp soyun. İnce Őeritler halinde doğradıktan sonra badem yağıyla yağlanmış bir fırın tepsisinde kızartın. Kayısı ve armutları zar Őeklinde doğrayın. Sonra bir kapta erittiğiniz tereyağına, niŐastayı ilave edip karıŐtırın. Krema ile sütü bir kerede boŐaltın. KarıŐtırmaya devam ederek Őekeri ve 50 gr bademi katıp ve 3-4 dakika kadar kaynatın. Hazırlanan kremayı büyük ve derince bir kaseye boŐaltın. Sonra meyveleri üste koyun ve kalan bademlerle üstünü kaplayın. Servis etmeden önce içi sıcak su dolu baŐka bir kaba oturtarak tatlıyı biraz ısıtın.