



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ HÜDAVENDİGÂR

Kullanılacak malzeme:

6 iri yarma şeftali,
160 gram pirinç,
160 gram toz şekeri,
6 badem içi,
30 gram tereyağı,
30 gram çamfıstığı,
6/10 litre süt,
1 paket vanilya tozu,
2 yumurta,
1 limon.

Yapımı: Sütü ateşe oturtmalı. Kaynamaya başlayınca içine elli gram toz şekeriyle iyice yıkanmış pirinci, 15 gram tereyağını ve iki parça limon kabuğunu (beyazı çıkarılmış olarak) içine atmalı. Vakit vakit karıştırarak yarım saat orta ısıda ateşte kaptakileri pişirmeli.

Bu yağlı sütlâcı ateşten indirince bir kenara koyup ılımaya bırakmalı. Kaptakiler ılıyınca bir çatalla karıştırarak yumurtaların sarılarını teker teker katmalı. Vanilyayı, artan tereyağını ve çam fıstıklarını da kattıktan sonra son bir defa daha karıştırıp kaptakileri bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Şeftalileri iyice yıkadıktan sonra ikiye yarıp çekirdeklerini çıkarmalı. Kalan şekeri bir kaba boşaltmalı. 1 bardaktan az su da kattıktan sonra kabı ateşe oturtmalı. Şerbet kaynamaya başlayınca altı yarım şeftaliyi bu şerbetin içine atıp bir - iki dakika kadar haşlamalı. Sonra bir kevgirle bunları şerbetten süzerek çıkarmalı. Kalan şeftalileri küçük parçalara doğradıktan sonra kaynamakta olan şerbetin içine atmalı. Ateşin ısını azaltmalı ve şeftalileri pelte durumuna gelinceye kadar kaynatmalı.

Şeftaliler pelte durumuna gelince bunları şerbetiyle birlikte ince delikli tel süzgeçten geçirmeli. Lapalaşmış sütlâcı kaşık kaşık servis tabağına koymalı ve bunları altı parçada kümelendirmeli. Sonra bu lapa durumundaki sütlâc kümelerinin üstünü düzleyip her birine birer yarım şeftali oturtmalı. Ortası yukarı gelecek biçimde konmuş şeftalilerden her birinin ortasına birer ayıklanmış badem içi oturtmalı. Şeftalilere ve çevrelerine şeftali marmelatını döktükten sonra servis tabağını sofraya çıkarıp yemeğin üstüne servis yapmalı.