



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEFTALİLİ KREMA

MALZEMESİ 4 kişilik

6 şeftali

tozşeker

50 gram kavrulmuş badem

2 yumurta sarısı

krema

YAPILIŞI:

1) Biraz kaynar suda bıraktığınız şeftalileri kolayca soyabilirsiniz. Soyduktan sonra ikiye ayırın, çekirdeklerini çıkarıp doğrayın. Birkaç dilimini süslemek için ayırmanız gerek.

2) Bir kaptaki 1 su bardağı suyla 100 gram (1/2 su bardağı) tozşekeri 15 dakika boyunca karıştırarak pişirin. Yine birkaç tanesini bir kenara, süslemek için ayırdığınız bademleri katıp 15 dakika daha pişirin.

3) Bademlerle şeftalileri, 1/5 su bardağı krema ve yumurta sarılarıyla birlikte mikserden geçirin. Krema halini alıncaya kadar karışsınlar.

4) 4 minik kaba paylaştığınız karışımı, 190 derecelik fırında, yarım saat kadar, benmari usulü (içi sıcak su dolu başka bir kaba oturarak) pişirin.

5) Sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Birkaç saat buzdolabında beklettikten sonra bir kenara ayırdığınız kavrulmuş badem ve şeftali dilimleriyle süsleyerek servis yapın.