



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ MUS

<https://www.elele.com.tr>

4 yaprak jelatin

700 ml krema

3 şeftali

1 yemek kaşığı pudra şekeri

Üzeri için:

100 g kavrulmuş file badem

Jelatinleri içi su dolu bir kabin içine dizin ve 5 dakika bekletin. 250 ml kremayı sos tenceresinde ısıtıp jelatinleri içine atarak eritin. Kalan kremayı mikserle koyulaşmaya kadar çırpın. Şeftalileri rendeleyip püre haline getirin. Jelatinli kremaya ekleyip karıştırın. Musu servis bardaklarına alıp buzdolabında 3-4 saat bekletin. Üzerini kavrulmuş file bademle süsleyerek servis yapın.

