



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ SEMİFREDDO

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

3-4 orta boy şeftali, soyulmuş, doğranmış
1 limonun suyu
2 yemek kaşığı şeker
¼ bardak su
½ bardak şeker
1 tutam tuz
4 yumurta
1 ¼ bardak krema
Süslemek için şeftali dilimleri

Şeftali, limon suyu ve iki yemek kaşığı şekeri mutfak robotuna koyun ve püre haline getirin. Beklemeye bırakın. Suyu ve ½ bardak şekeri küçük bir sos tenceresine koyun ve orta ateşte arada bir karıştırarak şeker eriyinceye kadar 3-5 dakika pişirin. Şurup ısınmaya devam ederken dört yumurtayı mikserde dört dakika kadar karıştırın. Şurubu mikserdeki yumurtaların üzerine yavaş yavaş akıtın, bu esnada mikseri de orta hızda çalıştırın. Derin tencerede bir miktar su kaynatın. Mikserin kasesini (yumurta ve şurup karışımının olduğu mikser kasesi eğer ısıya dayanıklı değilse başka bir kaba alın) kaynamış suya oturtun. 2-4 dakika kadar yumurtaları karıştırarak ısıtın. Tekrar mikserde alın ve yüksek hızda 10 dakika kadar karıştırın. Karışım oda sıcaklığına eriştiğinde mikseri durdurun. Bir başka kapta kremayı çırpın. Şeftali püresini nazikçe yumurtalı karışımla karıştırın. Yavaş yavaş üzerine çırpılmış kremalı karışımı ekleyin. Bir kaşık yardımıyla karıştırarak servis yapacağınız kaplara koyun. Ağızlarını kapatıp sekiz saat kadar buzdolabında dondurun. Şeftali dilimleriyle süsleyip servis edin.

