



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİMEKLİ ŞEFTALİ TATLISI

- 2 şeftali
- 1 paket etimek
- 1 su bardağı şeftali suyu
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- Muhallebi için:
 - 4 su bardağı süt
 - 2 çorba kaşığı un
 - 2 çorba kaşığı nişasta
 - 2 çorba kaşığı hindistancevizi
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilya
- Sos için:
 - 3 şeftali
 - 2 yemek kaşığı pudra şekeri
 - 1 paket vanilya

Şeftalilerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Etimekleri cam bir tepsiye dizin. Şeftali suyu, su ve şekeri kaynatıp ekmeklerin üzerine dökün ve şeftalileri yerleştirin. Muhallebi malzemelerini karıştırıp koyulaşmaya kadar pişirin. Muhallebi kıvamına gelince ateşten alıp hindistancevizi ilave edip karıştırın. Etimeklerin üzerine döküp soğumaya bırakın. Sosu hazırlamak için; şeftalileri püre haline getirip pudra şekeri ilave ederek 10 dakika pişirip soğutun. Ekmekleri servis tabağına alıp şeftali sosu eşliğinde servis yapın.