



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ ŞEFTALİ TATLISI

1 litre süt  
1 orba kaşığı un  
1 orba kaşığı nişasta  
1 orba kaşığı pirinç unu  
1 paket vanilya  
1 su bardağı toz şeker  
şeftalisi için:  
4 şeftali  
6 orba k. toz şeker  
zeri için:  
1 poşet şanti  
1,5 çay bardağı süt  
Yeşil fıstık

Tencereye sütü, şekeri, unu, nişastayı ve pirinç ununu dkn, çırpma teliyle karıştırarak pişirmeye başlayın. Vanilyayı da ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin. Kıvamı koyulaşıp göz göz olunca altını kapatın. Bu arada şeftalileri soyun ve ortadan ikiye ayırın. Ayrı bir tencereye şeftalileri dizin. zerine şekerini dkn. Kapağını kapatarak pişmeye bırakın. şantiyi karıştırma kasesine alıyn, üzerine sütünü dökün ve mikserle çırparak köpürtün. şantiyi buzdolabına alın. Hazırladığınız muhallebiyi kupaşa paylaştırın. Muhallebilerin zerine pişirdiğiniz şeftalilerden koyun. Kremşantiyi zerine sıkın, yeşil fıstık serperek servis edin.