



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ PELTELİ MUHALLEBİ

5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
Pelte için:
1 adet şeftali
2 su bardağı şeftali suyu
2 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çay bardağı şeker

Önce muhallebi malzemesi bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselere üzerinde boşluk bırakarak dökülür. Diğer yanda şeftali soyulur, küçük küp şeklinde doğranır bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker, nişasta ve şeftali suyu eklenir. Sürekli karıştırarak şeffaf görünüm alana kadar pişirilir. Muhallebilerin üzerine paylaşılır. Buzdolabında 2 saat dinlendikten sonra ikram edilebilir.