



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ PÜRELİ KUP

- 3 adet şeftali
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı limon suyu
- 1 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz

Önce limon suyu, su, şeker ve nişasta bir tencereye konur ve kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce vanilya katılır. Öte yanda şeftalilerin kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır, robottan geçirilir, başka bir tencereye konur, şeker eklenir ve bir taşım pişirilir. Kup bardağının yarısına kadar şeftali püresi konur, araya ceviz bırakılır kalan kısmı limonlu karışımla doldurulur. En üste de ceviz serpilir. Malzeme bitene kadar başka kuplar da aynı şekilde hazırlanır. Buzdolabında 4 saat dinlendirilir ve ikram edilir.