ŞEFTALİ SOSLU ETİMEK TATLISI

Muhallebi için:
1 lt. süt
1 nescafe fincanı un
1 nescafe fincanı şeker
1 yemek kaşığı sana
1 paket vanilya
üzeri için:
2 tane şeftali
1,5 su bardağı şeftali suyu
2 tatlı kaşığı nişasta
1 çay bardağı şeker
10 tane etimek
ayrıca yarım su bardağı şeftali suyu

Muhallebi icin tozskeri, unu ve sütü tencereye alip orta ateste devamli karistirarak pisirin. Ocaktan almadan evvel sana margarini katin ve iyice karistirin. Tencereyi ocaktan alip vanilyayi da katin.
Etimekleri borcama dizin ve üzerlerini seftali suyu ile islatin. Muhallebiyi onlarin üstüne dökün. Seftalileri soyup püre haline getirin. Bir tencereye seftali püresini, seftali suyunu, nisastayi sekeri katip devamli karistirarak pisirin. Daha sonra bunu da muhallebinin üzerine döküp kabin her tarafina yayilmasini saglayin. Sogutup servis yapin.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 04.09.2014

© lezzetler.com tarif no:88113 • adı:Şeftali Soslu Etimek Tatlısı • gönderen:kolay lokma • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:36