



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ SOSLU SÜTLÜ TATLI

<https://migros.com.tr>

1 lt. krema
300 ml süt
300 gr. toz şeker
20 gr. toz jelatin
250 gr. toz şeker
1 kg. şeftali

1. Krema, süt ve şekerini derin bir kapta karıştırarak kaynatın.
2. Kaynama noktasına gelince jelatini ilave edip tekrar karıştırın.
3. 10 dakika kaynatıp ince tel süzgeçten süzün.
4. Şeftalinin kabuğunu soyup blenderden geçirin.
5. Şekerini ilave edip sos kıvamına gelinceye kadar pişirin.
6. Daha sonra süzdüğünüz sütlü karışıma ekleyin ve karıştırın.
7. Servis yapacağınız bardaklara doldurun ve buzdolabına alın. 4 saat bekletin.
8. İyice donduktan sonra dolaptan çıkarıp servis yapın.

