



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ DİLİM MUHALLEBİ

1 litre süt  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı nişasta  
1 çay bardağı pirinç unu  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
2 adet şeftali  
1 çay bardağı şeker

Önce muhallebi malzemesi bir tencereye konur. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Islatılmış kenarlı bir kaba dökülür. Diğer yanda şeftaliler soyulur fazla ince olmayacak şekilde dilimlenir. Bir tencereye konur. Üzerine şeker serpilir. Kısık ateşte şeftalilerin şekli bozulmayacak kıvamda pişirilir. Muhallebinin üzerine düzgün bir şekilde konur. Tatlı buzdolabında en az 4 saat soğutulur. Sonra kare olarak dilimlenerek servise sunulur.