



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALILI EKMEK TATLISI

MALZEMELER

10 kişilik
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
2 adet şeftali
1 su bardağı şeftali suyu
1 paket etimek
Sosu için:
3 adet şeftali
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı pudra şekeri
muhallebisi için:
4 su bardağı süt
2 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1/2 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı hindistancevizi

HAZIRLANIŞI

Şeftalilerin kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Etimekleri cam bir tepsiye yada kaba yerleştirin. Şeker suyu ve şeftali suyunu kaynatıp, ekmeklerin üzerine dökün. Şeftalileri yerleştirin. Muhallebi için gerekli malzemelerin hepsini bir tencereye dökün ve ocakta koyulaşmaya kadar karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alın. Hindistancevizini ekleyip karıştırın. Etimeklerin üzerine dökün ve soğumaya bırakın. Kalan şeftalileri püre haline getirin ve pudra şekeri ekleyin. 10 dakika kadar pişirin. Ekmekleri servis tabağına koyduktan sonra bu sosla beraber servis yapın. Bu tatlı istenilen baska herhangi bir meyve ile de yapılabilir.