



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ İRMİK TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

1 litre süt
10 yemek kaşığı toz şeker
7 yemek kaşığı irmik
1 paket vanilya
1 limonun rendelenmiş kabağu
4 şeftali
1 paket kakaolu bisküvi
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı şekilmiş ceviz

Süt, toz şeker, irmik ve rendelenmiş limon kabağunu bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp vanilyayı ekleyip karıştırın. Kakaolu bisküviyi mutfak robotunda şekin. Tereyağını eritin. Bisküvileri tereyağıyla harmanlayın. Karışımı 18 cm'lik şember kalıbın tabanına yerleştirip iyice bastırın. Buzdolabında yarım saat bekletin. İrmikli karışımın bir kısmını soğuyan bisküvili taban üzerine dökün. zerine dilimlenmiş şeftalileri yerleştirin. Kalan irmikli karışımı üzerine dökün. İyice donmasını bekleyin. Kalıbın şemberini çıkarıp pastayı servis tabağına alın. zerine şekilmiş ceviz serpip servis yapın.

