



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KREM

Malzemeler:

1 litre süt
1 adet iri şeftali
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı mısır nişastası
1 paket vanilya
Yarım paket toz krem şanti

Yapımı:

Sütten 1 çay bardağı ayrılır. Kalan süt tencereye aktarılır. Üzerine mısır nişastası ve toz şeker eklenir. Karıştırdıktan sonra orta ateşte kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten alınır, vanilya katılır, ara sıra karıştırarak soğumaya bırakılır. Bu arada şeftali soyulur. Küçük küp biçiminde doğranır. Suyunun süzülmesi için süzgece konur. Ayrılan 1 çay bardağı süt ve krem şanti çırpılır. Soğuyan muhallebi ve krem şanti birleştirilir. İyice çırpıldıktan sonra şeftali katılır. Kaşıkla şeftali homojen dağılacak şekilde karıştırılır. Tatlı kaselere paylaştırılır. Buzdolabında 1-2 saat soğutulur, servise sunulur.