



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TATLI YOĞURT

1 litre süt
1 adet şeftali
1 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı yoğurt

Şeftali soyulur, ufak doğranır, süzgece çıkarılır. Süt kaynatılır, ılımaya terkedilir. Şeker ve yoğurt iyice çırpılır. İliyan süte şekerli yoğurt, şeftali katılır, karıştırılır. Sonra kaselere paylaştırılır. Üzeri bir bezle sıkıca kapatılır. Ilık bir ortamda en az 3 saat bekletilir. Sonra buzdolabında soğutulur.