



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK ŞEFTALİ TATLISI

1 Adet Çubuk Tarçın
4 Su Bardağı Su (400ml)
1 Su Bardağı Toz Şeker
3 Yemek Kaşığı Bal
6 Adet Şeftali
1 Adet Vanilya Çubuğu
1 Adet Çubuk Tarçın
½ Limon
Servis için :
2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 Paket Pakmaya Krem Şanti (75 G)
1 Su Bardağı Süt (200ml)
Bir Tutam Taze Fesleğen Yapağı

Vanilya çubuğunu ortadan ikiye kesin ve temizleyin.

Geniş bir tencerede, su, toz şeker, bal, çubuk tarçın, vanilya ve 1/2 limon suyunu kaynatın.

Şeftaliyi de ekleyip, üzerini pişirme kağıdı ile kapatın. 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Şeftalileri alıp, servis tabağına aktarın, ılıtın. Ardından buzdolabında soğutun.

Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, toz krem şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak hazırlayın.

Kup bardaklarına tatlı şeftalileri ekleyip üzerine biraz şerbetinden dökün. Üzerine krem şanti ilave edin.

Bardakları buzdolabında bekletip, isteğe göre birer taze fesleğen yapağı ile soğuk servis edin.

