



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ ŞEFTALİ TATLISI

50 Gr Sana Klasik Kase

5 Adet şeftali

2 Yemek Kaşığı pirinç unu

1 Litre süt

1 Bardak toz şeker

2 Yemek Kaşığı buğday nişastası

1 Bardak toz şeker

1 Paket vanilya

3 Yemek Kaşığı toz badem

1 Adet Çubuk tarçın

Şeftalilerin kabuklarını soyuyoruz ve ortadan bölerek çekirdeklerini alıyoruz. İç kısımlarını tencere zeminine diziyoruz. Üzerine tozşekerimizi serpiyoruz. Çubuk tarçını da bölerek atıyoruz tencere içerisine.Daha sonra ocağa koyarak kapağı kapatıyoruz. Kremanın hazırlaması aşamasına geçiyoruz. Sütü, toz şekeri, nişastayı ve pirinç ununu ekliyoruz ve pişirmeye devam ediyoruz. Ardından ise vanilyayı ve sana yağı ekliyoruz. Kaynayınca ocaktan alıyoruz. Fırın tepsisine kremayı dökerek üzerine şeftalilerimizi güzelce diziyoruz. Dilerseniz kaselere paylaştırarak şeftalileri dizebilirsiniz. Tercih size kalmış.