



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

VANİLYALI ŞEFTALİ SOSU

2 adet olgun şeftali
1 çay bardağı şeker
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı su
1 paket vanilya

Şeftaliler soyulur, robottan geçirerek püre yapılır. Bir tencereye aktarılır, şeker, un ve su ilave edilir. Orta ateşte sürekli karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır. Karıştırarak soğutulur. Sos kabına konur.
