



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ŞEFTALİ SOSLU İRMİK TATLISI

5 bardak süt
1 bardak irmik
25 gr sana margarin
1,5 bardak Őeker
1 kaŐık mısır niŐastası
1 paket vanilya
4 adet Şeftali
50 gr badem iŐi

Süt, irmik, Őeker margarin ve niŐastayı birlikte tencereye koyup kaynatalım.

Kaynamaya baŐlayınca altını kısıp 5 dakika daha karıŐtırmaya devam ederek piŐirelim, vanilyayı ve bademi katıp altını kapatalım.

DiŐer tarafta Őeftalileri soyup doŐrayıp Őekerle birlikte biraz piŐirip blendırdan geŐirelim.

İrmikli tatlıyı kaselere pay edip üzerine de Şeftali sosundan pay edelim.

Üzerini istediĐiniz gibi süsleyebilirsiniz.
