



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETİMEKLİ ŞEFTALİ TATLISI

MALZEMELER

- 2 Seftali
- 1 Paket Etimek
- 1 Su Bardağı Seftali Suyu
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Toz Seker
- Muhallebi için:
- 4 Su Bardağı Süt
- 2 Çorba Kasığı Un
- 2 Çorba Kasığı Nisasta
- 2 Çorba Kasığı Hindistancevizi
- 1/2 Su Bardağı Toz Seker
- 1 Yumurta Sarısı
- 1 Paket Vanilya
- Sos için:
- 3 Seftali
- 2 Yemek Kasığı Pudra Sekeri
- 1 Paket Vanilya

YAPILIŞ TARİFİ

Seftalilerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Etimekleri cam bir tepsiye dizin. Seftali suyu, su ve sekeri kaynatıp ekmeklerin üzerine dökün ve seftalileri yerleştirin.

Muhallebi malzemelerini karıştırıp koyulasıncaya kadar pisirin. Muhallebi kıvamına gelince atesten alıp hindistancevizi ilave edip karıştırın.

Etimeklerin üzerine döküp soğumaya bırakın.

Sosu hazırlamak için; seftalileri püre haline getirip pudra sekeri ilave ederek 10 dakika pisirin. Soğuduktan sonra ekmekleri servis tabagina alıp seftali sosu esliğinde servis yapın.