



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE ŞÖLENİ

MALZEME:

160 gr toz şeker,
30 gr buğday nişastası
25 gr un
1 kg süt
2 yumurta
1 paket şekerli vanilin
1 tatlı kaşığı tereyağı
mevsim meyveleri

HAZIRLANIŞI: Kaselere çiğ olarak, mevsim meyvelerini koyduktan sonra sütü ateşte kaynamaya koyan. Başka bir kabın içine yumurtaları kırın ve şekeride ekleyerek telle çırpın Daha sonra un ve buğday nişastası ile şekerli Vanilini ilave ederek karıştırın ve kaynamaya başlayan süttten azar azar ekleyerek çözündürün. Artan sütü de ilave edip tekrar ateşte pişirin:hafif kaynamaya başlayınca ateşten almadan önce 1 tatlı kaşığı tereyağı ilave edin, kaselere boşaltın.