



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PRENSES TATLISI

MALZEMELER

6 kişilik
1 adet muz
2 adet şeftali
15 adet vişne
10 yemek kaşığı irmik
3 yemek kaşığı nişasta
5 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker

HAZIRLANIŞI

Şeftalileri soyduktan sonra dilimleyin. Küçük bir tencereye alın, 1 çay bardağı su ve bir çorba kaşığı toz şeker ekleyip 4 dakika kadar pişirin. Çukur bir tencerede mısır nişastası, tozşeker, irmik ve sütü kaynayıncaya kadar karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra düz bir kalıba dökün, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerini muz, vişne ve şeftali dilimleri ile süsleyin.