



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ PRENSES TATLISI

6 kişilik Gerekli malzeme:

2 şeftali

1 muz

15-20 dondurulmuş vişne

3 yemek kaşığı nişasta

10 yemek kaşığı irmik

5 su bardağı süt

1 su bardağı tozşeker

Şeftalilerin kabuklarını soyup dilimleyin. Küçük bir tencereye alıp 1 çay bardağı su ve bir çorba kaşığı tozşeker ilave ederek 3-4 dakika pişirin. Çukur bir tencerede mısır nişastası, irmik, tozşeker ve sütü birleştirir. Kaynayınca kadar sürekli karıştırın. Düz bir kalıba döküp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra üzerini şeftali, muz dilimleri ve vişne ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

Not: Şeftalilerin dağılmaması için sert şeftali kullanın ve 3-4 dakikadan fazla pişirmeyin.