



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ TATLI

- 3 adet şeftali
- 8 adet mürdüm eriği
- 2 adet elma
- 1 adet armut
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya

Meyvelerin kabuklarını soyup doğrayın ve tavaya koyun. Üzerine bir çay bardağı su koyup üç dakika kaynatın ve şekerini koyun. Bir çorba kaşığı nişasta ile koyulaştırın. Süt, şeker, nişasta ve vanilyayı kaynatın. Çok koyulaşmadan cam bir kaba boşattıktan sonra üzerine pişen meyveleri koyup soğutun.