



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTALI ŞEFTALİ TATLISI

2 adet olgun şeftali
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı su
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta

Şeftaliler soyulur, fazla küçük olmayacak şekilde doğranır. Tencereye tereyağı konur, eriyince şeftaliler atılır. Bu arada nişasta, şeker ve su karıştırılır. Şeftalilerin üzerine dökülür. Koyulaşana kadar karıştırarak pişirilir. Düz bir Borcam'a dökülür. Donunca servis yapılır.
