



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ GÜZELLEMEİ

- 1 kilo şeftali
- 3 çorba kaşığı hindistancevizi
- 2 su bardağı süt
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 poşet krem şanti
- 10 adet taze nane yaprağı

6 adet şeftali dilimini servis kabına yerleştirin. Üzerine Hindistan cevizi serpin. Süte mısır nişastası, un, toz şeker, tereyağı ve vanilyayı ilave edin. Karışım koyulaşınca kadar pişirin. Soğutun. Krem şantiyi ilave edin. 5 dakika çırpın. Şeftalilerin üzerine döküp buzdolabında 2 saat dinlendirin. Ayırdığınız şeftali dilimleri ve nane yapraklarıyla süsleyin. Servis yapın.