



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ GÜZELLEMEİ

Yarım kilo şeftali
2 Su bardağı süt
2 Çorba kaşığı mısır nişastası
1 Çorba kaşığı un
1 Su bardağı tozşeker
1 Tatlı kaşığı tereyağı
1 Poşet krem şanti
1 Çorba kaşığı hindistancevizi
1 Paket vanilya

Hazırlanışı

Şeftalilerin kabuklarını soyup, dilim yada küp şeklinde doğrayın.

Dikdörtgen bir cam servis tepsinine şeftalileri dizin.

Üzerine 1 çorba kaşığı hindistancevizi serpin.

Diğer tarafta 2 su bardağı sütü bir tencereye koyun.

İçine 2 çorba kaşığı mısır nişastası, 1 çorba kaşığı un, 1 su bardağı tozşeker, 1 tatlı kaşığı tereyağı ve vanilya ekleyip, koyulaşana dek karıştırarak pişirin.

Ateşten alıp, ılıtın.

1 Poşet krem şantiyi içine katıp, mikserle iyice çırpın.

Bu kremayı şeftalilerin üzerine dökün.

Buzdolabında 3 saat bekletin.

Şeftali dilimleri ve nane yapraklarıyla süsleyip, servis yapın.

[ML® Şeftali Buzda için tıklayın](#)