



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEFTALİ PÜRELİ MUHALLEBİ

Zeynep Çeşmeci

Muhallebi için;

1 lt süt

1 çay bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı pirinç unu

1 yemek kaşığı buğday nişastası

1 paket vanilya

Üzeri için;

3 adet şeftali

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı buğday nişastası

Muhallebi malzemelerini koyu bir kıvam alana dek sürekli karıştırarak pişiriyoruz. kaselerimize üzerlerinde şeftali püresi için 1 parmak boşluk bırakarak pay yapıyoruz.

Şeftalilerin kabukları soyuyoruz ve tencereye rendeliyoruz. Şekeri ve nişastayı da ekliyoruz.

Sürekli karıştırarak koyulaşana dek pişiriyoruz.

Blenderdan geçirerek püre haline getiriyoruz.

Muhallebilerin üzerine dökerek soğuk soğuk servis yapıyoruz.

---