



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ SOSLU MUHALLEBİ

- 1 litre süt
- 1 su bardađı toz Őeker
- 2 orba kaŐıđı un
- 2 orba kaŐıđı pirinç unu
- 1 paket vanilya
- Şeftali sosu için:
- 5 adet Şeftali
- 1 orba kaŐıđı niŐasta
- 4 orba kaŐıđı toz Őeker

İlk olarak muhallebiyi hazırlayın. Bunun için tencereye süt, toz Őeker, un, pirinç unu ve vanilyayı koyup karıŐtırarak piŐirin. Hazırlanan muhallebiyi kaba yayın ve soğumasını bekleyin. Bu arada kabukları soyulmuŐ Őeftaliyi blender'la ezin. zerine toz Őeker ve niŐasta ekleyin. Kısık ateŐte piŐirin. Hazırlanan Őeftalili sosu muhallebinin üzerine yayın. Hindistan cevizi ve yeŐil fıstık ile süsleyin. Birkaç saat dolapta bekletildikten sonra servis yapabilirsiniz.

