



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ BİSKÜVİLİ TATLI

<https://www.sabah.com.tr>

Krema için:

1 litre süt

1 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı tereyağı

Şeftali sosu için:

2-3 adet şeftali

4 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı buğday nişastası

1 paket petibör bisküvi

Unu, tereyağında kavuruyoruz, üzerine sütü ve şekerini ekliyoruz. Kaynadıktan sonra ocaktan alıyoruz. Sosu için; şeftalilerin kabuklarını soyup çekirdeğinden ayırdıktan sonra rondoda çekiyoruz. İçine şeker ve nişastayı ekliyoruz. Şeftaliler iyice ezildikten sonra bir çay bardağı su ekleyerek kaynatıyoruz. Servis kaselerine önce muhallebiyi koyup biraz soğutuyoruz. Ardından bisküvi kırıntılarını ve sosu döküyoruz.

