



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ MUHALLEBİ

2 litre süt
300 -400 gram toz şeker
yarım paket pirinç unu veya nişasta
4-5 adet sulu olgun şeftali
1 kaşık tereyağı

Şeftalilerin kabuklarını soyun . Sulu şeftalileri ister suyunu sıkarak, isterseniz de küçük parçalara bölerek şeftali sosunu sütün içine koyun. Şekeri ekleyin. Tabi burada şeftalilerin ne kadar tatlı olup olmadığı önem taşımaktadır. Ocakta kaynamaya bırakın. Ayrı bir kapta pirinç unu veya nişastayla çok az soğuk sütü karıştırın. Sıcak sütlü şeftaliden kepçe yardımıyla alarak pirinç unlu karışıma dökerek karıştırın. Sonra bu karışımı tencerenin içine dökerek hızlı bir şekilde karıştırın. Pirinç unu ve nişantanın topaklanmasını önleyin. Şeftalili Muhallebi koyulaşmaya başladıkça altını kısın bir iki dakika kadar kaynadıktan sonra ocağın altını kapatın. içine yağını atıp çırpın.Sıcak iken küçük tatlı kaselerine dökerek soğumasını bekledikten ve buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edin.

