



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ MUHALLEBİ

Malzemeler:

- 1 kg süt
- 3 adet orta boy şeftali
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı pirinç unu
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya

Hazırlanışı:

Şeftaliler soyulur. Önce ortadan kesilir çekirdeği çıkarılır. Sonra tencereye yanyana dizilir. Üzerlerine yarım su bardağı şeker dökülür, kısık ateşte fazla yumuşamadan pişirilir. Yarım şeftaliler süzgece çıkarılır. Tencerede kalan şeftalili şekerin üzerine süt, pirinç unu, yumurta ve 1 su bardağı şeker eklenir. Ocağa yerleştirmeden iyice karıştırılır. Daha sonra orta ateşte karıştırarak, göz göz olana dek pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır. Yarım şeftaliler çekirdek yatakları aşağıya gelecek şekilde kaselere konur. Üzerine muhallebi dökülür. Soğuyunca süslenir ikram edilir.

[ML® Tiltonbak için tıklayın](#)