



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ MUHALLEBİ

Birsel Türkmen

- 1 lt. süt
- 1 su ardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı pirinç unu
- 1 paket vanilya
- Şeftali sos için;
- 4-5 adet şeftali
- 4-5 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı nişasta (tepeleme)

Süt, şeker, un, pirinç unu ve vanilya tencereye alınır, kaynayıncaya kadar sürekli lkarıştırılır. 2 dakika kaynatılıp ocak kapatılır. Biraz ılınınca mikser ile 2-3 dakika çırpılıp, kaselere paylaşılır. Şeftalinin kabukları soyularak doğranır ve blender yardımıyla püre haline getirilir. Bir tencereye alınıp, şeker ve nişasta eklenir. Çırpma teliyle karıştırılarak 1 dakika kaynatılır. Soğuyunca muhallebinin üzerine dökülüp, buzdolabına kaldırılır. Soğuk olarak servis yapılır. Üzeri toz fıstık ya da iç kabuğu soyulmuş bademle süslenebilir.