



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ MUHALLEBİ

Dilek Girgin

- 1/2 Su Bardağı Un
- 1/2 Su Bardağı Şeker
- 1 Paket Vanilya
- 1 Çorba Kaşığı Margarin
- 3 Adet şeftali
- 1 Su Bardağı Şeftali Suyu
- 2 Çorba Kaşığı Nişasta
- 2 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri

Tencereye süt, un ve şekeri koyup kısık ateşte, tel çırpıcıyla karıştırarak pişirelim. Fokurdamaya başlayınca margarini ekleyelim. Vanilyayı da koyup ocağın altını kapatalım. Şeftalileri yıkayıp minik minik doğrayalım ve muhallebiye katalım. Ardından da muhallebiyi kuplara paylaşalım.

Başka bir tencereye şeftali suyunu, nişastayı ve pudra şekerini koyalım ve fokurdayıncaya kadar karıştıralım. Bu meyveli sosu da muhallebinin üzerine paylaşalım. Soğuyunca dilersek şeftali dilimleri ve hindistan cevizi tozuyla süsleyerek servis edebiliriz.



Fotoğraf "hüsnü durmaz" tarafından gönderildi. 15.07.2017