



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PRENSES TATLISI

4 kişilik
1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı margarin
2 paket vanilya
3 adet şeftali

Orta boy bir tencereye şekeri ve unu koyup, karıştırın. Sütü azar azar, karıştırarak ekleyin. Topaksız kıvama getirin. Hafif ateşte ve sürekli karıştırarak pişirin. Ateşten aldıktan sonra iyice soğumasını bekleyip, margarini eritmeden vanilyalarla birlikte ilave edin. Mikserle 10 dakika çırpın. Üzeri köpük köpük olduğunda kuplara boşaltın. Buzdolabında üzerinin kaymaklanmasını bekleyin. İnce dilimlenmiş şeftaliler ve dilerseniz krem şanti ile süsleyerek servis yapın.