



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ SOĞUK TATLI

- 1 adet çubuk tarçın
- 4 su bardağı su (400ml)
- 1 su bardağı toz şeker
- 4 adet şeftali
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- Yarım limonun suyu
- 1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti (75g)
- 1 su bardağı süt (200ml)
- Birkaç dal taze nane yaprağı

Geniş bir tencerede, suyu, toz şekerini, çubuk tarçın, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve yarım limonun suyunu aktararak karıştırın. Dilimlenmiş şeftalileri ekleyin. Kısık ateşte, 15 dakika pişirin. Şeftalileri şekerli suyun içinden alıp düz bir tabağa aktarın. Buzdolabında soğumaya bırakın. Pakmaya Krem Şanti'yi hazırlamak için paketdeki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü aktarın. Toz krem şantiyi ekleyin. Mikserle önce düşük sonra da hızlı devirde 5 dakika boyunca çırpın. Servis bardaklarına dilimlenmiş şeftalileri yerleştirin. Üzerine hazırladığınız krem şantiden sıkın veya kaşıkla yayın. Bardakları buzdolabında 15 dakika beklettikten sonra taze nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

