



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ SÜTLÜ TATLI

Muhallebisi için:

1 litre süt

1 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

2 yemek kaşığı margarin

Meyve sosu için:

2-3 adet şeftali

4 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı buğday nişastası

Margarini tencerede eritip üzerine unu ekliyoruz. Unu kavurduktan sonra sütü ve şekerini ekliyoruz. Sosu için; şeftalileri kabuklarını soyup çekirdeğinden ayırdıktan sonra rondoda çekiyoruz. İçine şeker ve nişastayı da ekliyoruz. Şeftaliler iyice ezildikten sonra bir çay bardağı su ekleyerek kaynatıyoruz. Kaselelere önce muhallebiyi koyup soğutuyoruz ardından sosu döküp servis ediyoruz.