



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TATLI

4 su bardağı süt,
1 adet yumurta sarısı,
1 su bardağı şeftali suyu,
1 çorba kaşığı nişasta,
1 su bardağı şeker,
1 paket vanilya,
100 gram margarin,
3 adet şeftali,
çikolata sosu.
Beze için:
2 adet yumurta akı,
2 çorba kaşığı pudraşekeri,
1 tutam tuz

Süt, şeftali suyu, yumurta sarısı, un, şeker ve vanilyayı iyice çirpın. Ateşte koyulaşana kadar pişirin. Margarinı ilave edin. Eriyince tencereyi ateşten alın. Mikserle 15 dakika çirpın. Şeftalileri dilimleyip bir tepsiye dizin. Üzerine hazırladığınız muhallebiyi dökün. Buzdolabına alıp soğutun. Bu arada bezeyi hazırlayın. Bunun için yumurta akı, tuz ve şekeri çırparak kar haline getirdikten sonra, krema sıkacağına doldurarak tatlının üzerine sılan. 150 derecelik önceden ısıtılmış fırında, bezeler pembeleşene kadar pişirin, tekrar buzdolabına alın. Soğuyunca derseniz çikolata sosuyla servis yapın.

[ML® Gizemli Şeftali için tıklayın](#)