



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABANMERSİNLİ ŞEFTALİ

2 adet şeftali
4 yemek kaşığı tereyağı
4 adet yumurta
¾ su bardağı süt
¾ su bardağı un
3 yemek şeker
1 tatlı kaşığı vanilya özü
1 tutam tuz
1 su bardağı yaban mersini
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
3 yemek kaşığı su
1 tatlı kaşığı lime suyu
3 yemek kaşığı şeker
100 gr vanilyalı dondurma

Yaban mersini sosu hazırlamak için, ufak bir sos tenceresinde şeker ve mısır nişastasını su ile birlikte karıştırın.

Yaban mersinini ilave edin ve 4-5 dakika pişirin.

Ateşten alıp lime suyunu karıştırıp kenara alın.

Fırınınızı 220 dereceye getirin.

2 yemek kaşığı tereyağını eritin ve blenderda yumurtalar, süt, un 1 yemek kaşığı şeker, vanilya özü ve tuzla birlikte çekin, bekletin.

Demir döküm bir tavada kalan 2 yemek kaşığı tereyağını eritin.

Kalan 2 yemek kaşığı şeker ilave edip karamelize olana kadar 2-3 dakika karıştırın.

Şetalileri dilimleyip tavaya alın ve ateşi yükselterek 2-3 dakika yumuşayana kadar pişirin.

Blenderdaki malzemeyi bir tur daha karıştırın ve tavadaki şeftalilerin üzerine dökün.

Fırına alın.

18-22 dakika arası pişirin.

Fırından çıkarttıktan sonra üzerine pudra şeker serpin ve arzu ederseniz vanilyalı dondurma eşliğinde yaban mersini sosunu üzerine döküp servis edin.