



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

İRMİKLİ ŞEFTALİ TATLISI



2 su bardağı şeftali suyu
2 su bardağı irmik
2 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı margarin
Üzeri için;
2 adet şeftali

- # İlk işlem olarak şeftalilerin kabukları soyulur. Ortadan ikiye kesilir, çekirdekleri çıkartılır ve dilimlenir.
- # Orta büyüklükteki kek kalıbı yada cam bir kap hafif ıslatılır. Doğranan şeftaliler düzgün bir şekilde dizilir. Bir kenara bırakılır.
- # Bir tencereye şeftali suyu, su, irmik ve toz şeker konur, önce soğuk olarak karıştırılır. Daha sonra orta ateşli ocakta sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
- # Ateşten alına irmikli karışıma margarin eklenir, iyice karıştırılır. Önceden hazırlanmış şeftali dilimlerinin üzerine dökülür, üzeri düzeltilir, buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Yaklaşık 4 yada 5 saat sonra servis tabağına ters çevrilir, dilimlenerek servise sunulur.

Not: İrmikli şeftali tatlısı yapımında sert şeftali kullanılması tavsiye edilir.