



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

MEYVELİ İFTAR RÜYASI



- 1 adet elma
- 1 adet sert şeftali
- 1 adet muz
- 25 adet kiraz
- 1 çay bardağı şeker
- Yarım çorba kaşığı nişasta
- Muhallebi için:
- 1 litre
- 8 çorba kaşığı şeker
- 2,5 çorba kaşığı nişasta
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 paket vanilya

- # Elma ve şeftali soyulur, küp şeklinde doğranır. Bir tencereye aktarılır, şekerin yarısı eklenir, yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten almadan önce nişastanın yarısı eklenir. Bir tabağa konur.
- # Kirazları çekirdekleri çıkarılır, dört parçaya kesilir. Aynı tencereye aktarılır, kalan şeker eklenir, suyunu bırakana kadar pişirilir, kalan nişasta eklenir, ateşten alınır.
- # Muhallebiyi hazırlamak için soğuk süt, nişasta ve pirinç unu tencereye konur, karıştırılır. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ocaktan almadan almadan hemen önce vanilya ve tereyağı eklenir.
- # 6 adet kaseye önce kiraz, sonra elma, şeftali ve küçük doğranmış çiğ muz paylaşılır.
- # Üzerine muhallebi bırakılır. Oda ısısına gelince, buzdolabına yerleştirilir. Bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün tatlı tabağına ters çevirerek servise sunulur.

Not: Tatlının ters çevildiğinde dağılmaması için meyvelerin iyi pişmesi gerekir.