



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

GİZEMLİ ŞEFTALİ



- 1 Kg. süt
- 2 Adet şeftali
- 1 Paket tuzsuz Etimek
- 2 Çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 Paket krem şanti
- 3 çorba kaşığı un
- 1 Su bardağı şeker
- 1 Adet yumurta
- 1 Kaşık margarin
- 1 Paket vanilya

- # Soğuk sütün üzerine, nişasta, un, yumurta, şeker eklenir, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Kıvama gelince ocak söndürülür, bir kaşık margarin ve bir paket vanilya atılır, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
- # Diğer yandan küçük bir tepsiye Etimek dilimleri tek sıra olacak şekilde dizilir.
- # Etimeklerin üzerine 1,5 su bardağı suda eritilmiş 1 fincan şekerli karışım gezdirilir.
- # Islatılan Etimek dilimlerinin üzerine ince dilimlenmiş şeftaliler dizilir ve 1 kaşık toz şeker serpilir.
- # Önceden soğumaya bırakılan muhallebiye 1 paket krem şanti eklenir yaklaşık 5 dakika mikser yardımıyla çırpılır.
- # Hazırlanan krema şeftalilerin üzerine düzgün bir şekilde dökülür.
- # Buzdolabının alt rafında en az 4 saat dinlendirilip servis yapılır.

Not: Bu tatlı taze kayısı ile de yapılabilir.