



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

ŞEFTALİ BUZDA



Yarım litre süt
1 ay bardađı toz Őeker
2 orba kaŐığı mısır niŐastası
1 Adet yumurta
2 Adet Şeftali
1 Tutam tuz
1 Paket vanilya
Hindistancevizi rendesi

- # Süt, Őeker, niŐasta, 1 adet yumurta, tuz önce soğuk olarak karıŐtırılır.
- # AteŐe konur, orta hararete muhallebi kıvamına gelene kadar piŐirilir.
- # AteŐten alınır vanilya eklenir.
- # Sođumaya bırakılır, bu arada Şeftali tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
- # Muhallebi bir kaç dakika mikserle çırpılır.
- # İyice soğuduktan sonra Şeftali taneleri eklenir. KaŐıkla karıŐtırılır.
- # 4 adet kase hafif suyla ıslatılır. KarıŐım eŐit olarak kaselere paylaŐtırılır. Buzluđa konur bir gece bekletilir.
- # Servis yapılacağı zaman, tatlı tabaklarına ters çevrilir ve kendiliğinden düŐmesi beklenir. Bu süre 30 - 35 dakika sürebilir.
- # Sonrasında zeri hindistancevizi ya da tarçınla süslenir.

Not: Bu tatlının özelliği, içinde kıtır, kıtır buzun bulunmasıdır.