



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

TİLTONBAK



- 2 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı su
- 1 Su bardağı toz şeker
- 2,5 Çorba kaşığı buğday nişastası
- 14 Adet pötibör bisküvi
- 1 Su bardağı şeftali rendesi
- 1 Paket vanilya

- # Bir tencereye soğuk süt, soğuk su, toz şeker, 1,5 çorba kaşığı nişasta konur.
- # Karışım iyice karıştırılınca, orta ateşli ocakta kaynayıp muhallebi kıvamını alana kadar karıştırılarak pişirilir.
- # Ocaktan alınan karışım, arada karıştırılarak oda ısısına gelene kadar soğutulur.
- # Üzerine soyulmuş, rendelenmiş şeftali eklenir, karıştırılır.
- # Şeftalili karışımın üzerine kalan 1 çorba kaşığı buğday nişastası konur.
- # Tencere tekrar orta ateşli ocağa konur karıştırılarak pişirilir. Kıvama gelince ocaktan alınır vanilya eklenir.
- # Karışım kaselerin ya da kupların yarısına kadar konur, beş dakika kadar, üzerinin kaymak tutması beklenir.
- # Bu arada pötibör bisküvi ince olarak dövülür ya da robottan geçirilir.
- # Kaymak tutan karışımın üzerine yeteri kadar dövülmüş bisküvi konur.
- # Bisküvinin üzerine tekrar karışım konur, en üste dövülmüş bisküvi konarak tamamlanır.
- # Tatlı buzdolabında en az 3 saat soğutulur.
- # İkram edileceği zaman, üzeri şeftali dilimleri ile süslenir.

Not: Tiltonbak, İç Anadolu bölgesinde şeftaliye verilen addır.