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.