



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

GZEML ŐEFTAL



- 1 Kg. süt
- 2 Adet Őeftali
- 1 Paket tuzsuz Etimek
- 2 orba kaŖıęı mısır niŖastası
- 1 Paket krem Őanti
- 3 orba kaŖıęı un
- 1 Őu bardaęı Őeker
- 1 Adet yumurta
- 1 KaŖık margarin
- 1 Paket vanilya

- # Soęuk sütün üzerine, niŖasta, un, yumurta, Őeker eklenir, muhallebi kıvamına gelene kadar piŖirilir.
- # Kıvama gelince ocak söndürülür, bir kaŖık margarin ve bir paket vanilya atılır, karıŖtırılır, soğumaya bırakılır.
- # Dięer yandan küçük bir tepsiye Etimek dilimleri tek sıra olacak Őekilde dizilir.
- # Etimeklerin zerine 1,5 su bardağı suda eritilmiŖ 1 fincan Őekerli karıŖım gezdirilir.
- # İslatılan Etimek dilimlerinin üzerine ince dilimlenmiŖ Őeftaliler dizilir ve 1 kaŖık toz Őeker serpilir.
- # Önceden soğumaya bırakılan muhallebiye 1 paket krem Őanti eklenir yaklaŖık 5 dakika mikser yardımıyla çırpılır.
- # Hazırlanan krema Őeftalilerin zerine düzgün bir Őekilde dökülür.
- # Buzdolabının alt rafında en az 4 saat dinlendirilip servis yapılır.

Not: Bu tatlı taze kayısı ile de yapılabilir.