



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

ŞEFTALİ BUZDA



Yarım litre süt
1 ay bardağı toz eker
2 orba kaşığı mısır nişastası
1 det yumurta
2 Adet eftali
1 Tutam tuz
1 Paket vanilya
Hindistancevizi rendesi

- # Süt, eker, nişasta, 1 adet yumurta, tuz önce soğuk olarak karışırılır.
- # Ateşe konur, orta hararete muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
- # Ateşten alınır vanilya eklenir.
- # Soğumaya bırakılır, bu arada şeftali tavla zarı büyüklüğünde doğranır.
- # Muhallebi bir kaç dakika mikserle çırpılır.
- # İyice soğuduktan sonra şeftali taneleri eklenir. Kaşıkla karışırılır.
- # 4 adet kase hafif suyla ıslatılır. Karışım eşit olarak kaselere paylaştırılır. Buzluğa konur bir gece bekletilir.
- # Servis yapılacağı zaman, tatlı tabaklarına ters çevrilir ve kendiliğnden düşmesi beklenir. Bu süre 30 – 35 dakika sürebilir.
- # Sonrasında zeri hindistancevizi ya da tarçınla süslenir.

Not: Bu tatlının özelliğı, içinde kırı, kırı buzun bulunmasıdır.