

Bezeli Seftalili Hafif Tatli

Malzemeler

2 yemek kasigi pirinc unu

1 lt sut

1 yemek kasigi un

1 yemek kasigi nisasta

1 su bardagi toz seker

1 paket vanilya

Uzeri icin;

1 su bardagi su

4 adet seftali

2 yemek kasigi nisasta

1 cay bardagi toz seker

Suslemek icin;

Toz fistik

Beze

Yapilisi

Ise ilk olarak kremayi hazirlayarak baslayalim.Sutu tencereye koyalim.Uzerine pirinc ununu,nisastayi, vanilyayi bosaltalim.Tencereyi ocaga alip, cirpma teliyle surekli karistirip pisirelim.Krema koyulastiktan sonra ocaktan alalim.

Hazirladigimiz kremalari kaselere doldurup,sogumaya birakalim.Daha sonra seftalilerin kabuklarini soyup,cekirdeklerini ayiralim.Dograyici da pure haline getirelim.Pure haline getirdikten sonra uzerine sekeri,suyu ve nisastayi bosaltip,tekrar dograyicidan gecirelim.Ardindan hazirlanan bu pureyi tencereye koyup,kisik ateste pisirelim.Kivamini aldiktan sonra beze ve fistiklarla susleyelim.Afiyet Olsun.