

Seftali Soslu Tatli

Malzemeler

1 litre sut

1 su bardagi toz seker

2 tepeleme yemek kasigi un

2 tepeleme yemek kasigi bugday nisastasi

1 paket vanilya

Seftali Sosu Malzemeleri:

4-5 adet seftali

1 tepeleme yemek kasigi nisasta

3 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Vanilya haricindeki muhallebi malzemeleri tencereye alinir, karistirilarak kaynayincaya kadar pisirilir ve vanilya eklenerek ocaktan alinir. Borcama dokulur.

Sosu icin; seftalilerin kabuklari soyulur, nisasta ve seker eklenerek blenderden gecirilir. Kisik ateste kasirtirilerek kaynayincaya kadar pisirilir ve soguyan muhallebinin uzerine yayilir. Birkac saat buzdolabinda bekletildikten sonra servis yapılabilir.