



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BALLI ŞEFTALİ TATLISI

3 adet orta boy şeftali
3 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı su
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı bal

Şeftaliler soyulur, çekirdekleri çıkarılır, soyulur. Dört parçaya kesilir. Bir tencereye yerleştirilir. Üzerine su ve şeker gezdirilir. Kapak kapatılır, kısık ateşte şeftaliler yumuşayana kadar pişirilir. Sonra servis tabağına aktarılır. Soğuyunca bal gezdirilir. Üzüm ve ceviz bırakılır.