



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ŞEFTALİ TATLISI

- 4 şeftali
- 5 çorba kaşığı tozşeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı fıstık
- 8 kiraz
- 2 çorba kaşığı pekmez
- 2 çorba kaşığı gülsuyu

Şeftalileri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Fırın poşetinin içine yerleştirip 4 çorba kaşığı şeker ve 1 bardak su ilave edin. Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. İyice soğuyunca düz bir tabağa dizin.

Su, süt, nişasta ve 1 çorba kaşığı şekeri orta ateşte pişirin. Düz bir kalıba döküp donması için bekletin ve kare kare kesin.

Şeftalilerin üstüne fıstık serpip kare kestiğiniz muhallebileri üzerlerine yerleştirin. Gülsuyu ve pekmez ilave ederek servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 10.09.2024