



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARAMELLİ KAYISI VE VANİLYALI ŞEFTALİ

Malzeme:

- 12 adet kayısı
- 6 adet nektarin
- 1 kahve fincanı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
- 100 gr Teremyağ
- 1 kase labne peyniri
- 1-2 adet çubuk tarçın

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Bölünmüş kayısıları ve nektarinleri ısıya dayanıklı iki ayrı fırın kabına alın. Her birine yaklaşık ikişer çay kaşığı pudraşekeri ekleyin. Daha sonra küçük küçük doğranmış Teremyağ parçaları ve çubuk tarçınları üzerlerine ekleyin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında meyveler hafif yumuşayana dek pişirin. Sunum için; labne peynirini çatal ya da çırpma teli ile çırparak kıvama getirin. Pişen nektarin ve kayısıları soslarıyla birlikte çukur bir servis tabağına alıp labne peyniri ile servis yapın.