



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIRINTILI ŞEFTALİ TATLISI

4 adet şeftali
1 çay bardağı portakal suyu
İç i için:
15 adet pötibör bisküvi
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
Yarım limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı şeker

Şeftaliler soyulur, ortadan ikiye kesilir. Bir fırın kabına yerleştirilir. Üzerine portakal suyu gezdirilir. Bisküvi kırıntı haline getirilir ve diğer iç malzemeleriyle karıştırılır. Şeftalilerin üzerine paylaştırılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika kadar pişirilir.