



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM PEYNİRLİ ŞEFTALİ

4 şeftali
75 gr. krem peyniri
3-4 yemek kaşığı yoğurt
2 ay bardağı kıyılmış badem
2 damla badem esansı

Şeftalilerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın. Peyniri yeterince yoğurtla karıştıarak koyu, yumuşak bir karışım elde edin, badem esansı ve şekerini ekleyerek tatlandırın, karışımı şeftalilerin çekirdek oyuklarına doldurup, şeftalileri buzdolabına kaldırın. Bademleri orta ısıllı fırında kızartın, şeftalilerle birlikte servis yapın.