



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARGILI ŞEFTALİ TATLISI

4 adet şeftali
4 tatlı kaşığı şeker
4 tatlı kaşığı tereyağı
8 adet kare milföy hamuru
Üzeri için:
Pudra şekeri

Milföy hamurları merdaneyle biraz açılır. Şeftaliler soyulur, ortadan ikiye kesilir, çekirdekleri çıkarılır. Her yarım şeftali bir hamura konur. Tereyağı ve şeker bırakılır. Milföy hamuru şeftalinin üzerine sarılır. Fırın kabına dizilir. 200 derece fırında yarım saat pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz pudra şekeri serpilir.