



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ BÜYÜSÜ

½ su bardağı yulaf ezmesi (30g)
½ su bardağı un (65g)
½ su bardağı esmer şeker (75g)
4 adet şeftali, Carte d'Or Vanilyalı
Carte d'Or Kaymaklı Dondurma (2 kaşık)

Yulaf ezmesini, un ve esmer şeker ile karıştırıp, hamur haline gelene kadar çırpın. Şeftalileri soyup, çekirdeklerini çıkartın. Dilimleyerek yağladığınız fırın kabına dizin. Üstüne hazırladığınız hamuru yayın. Önceden 200 C derecede ısıttığınız fırında kızarana kadar 20 dakika pişirin. Tercihinize göre tatlınızı ılık veya sıcak olarak 1 top Carte d'Or (tam ürün adını yazalım) Vanilyalı, 1 top Carte d'Or (tam ürün adını yazalım) Kaymaklı Dondurma ile servis yapın. İsterseniz karamelli sos ile de süsleyebilirsiniz.

