



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ KATLARI

200 gram kakaolu bisküvi,
500 gram şeftali,
1,5 su bardağı tatlandırılmış krema (çok soğuk olmalı),
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Kakaolu bisküvileri havanda veya robotta ufalayın. Un haline getirin. Şeftalilerin kabuklarını soyup. Püre haline getirip, krema ve limon kabuğu rendesiyle karıştırın. Bisküvinin üçte birini 4 kup bardağına pay edin. Üzerlerine meyve püresini, pürenin üzerine de kalan bisküviyi bölüştürün. Şeftali veya vişne gibi mevsim meyveleriyle süsleyerek servis yapın.