



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ TATLISI

4 adet şeftali  
1/4 su bardağı portakal suyu  
Yarım paket kakaolu bisküvi  
Yarım paket sade bisküvi  
1/4 çorba kaşığı tarçın  
Yarım çorba kaşığı toz zencefil  
Yarım limon kabuğu rendesi  
Yarım su bardağı eritilmiş margarin

İç için grekli olan malzemeleri bir kaptaki karıştırın. Meyveleri ortadan ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde bir fırın tepsisine yerleştirin. Portakal suyunu meyvelerin üzerine dökün. Hazırladığımız içi meyvelerin boşluklarına yerleştirin. 200 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. Üzerindeki bisküviler beyaz koyulaşsın ancak şeftaliler diri kalsın. Bisküvi kırıklarının çıtır çıtır olması için bir süre fırının ızgarasını açın, daha sonra ılık olarak servis yapalım.

[ML® Şeftali Buzda için tıklayın](#)