



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ TATLISI

6 adet şeftali
2 çay fincanı toz şeker
2 çay fincanı su
Süslemek için:
Dondurma
Kıyılmış badem

Öncelikle şeftalileri yıkayıp, ortadan ikiye bölelim, fırın tepsisine dizelim. Üzerine tozşekeri serpelim tepsinin dibine suyu dökelim, tepsiyi alüminyum folyo ile kapatalım.170 derecelik fırında 10 dakika pişirelim.Soğuyan şeftalileri servis tabağına alalım buzdolabında alalım. Servise sunacağımız zaman üzerine top dondurma koyalım kıyılmış badem serpelim. İçine sevginizi katmayı unutmayınız.