



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ TATLISI

- 1 Paket Sana Ekmeküstü Kase
- 6 Yemek Kaşığı toz şeker
- 6 Yemek Kaşığı un
- 1 Kahve Fincanı sıvı yağ
- 3 Su Bardağı süt
- 50 gr sana kase margarin
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 2 Adet yumurta

Yoğurma kabına 2 adet yumurta kırılır, üzerine 1 paket margarin, 1 su bardağı toz şeker, yarım paket kabartma tozu, 1 fincan sıvıyağ eklenir ve karıştırılır. Alabildiği kadar unla yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp yuvarlanır, yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirilir, 200 derecede üzeri kızarana dek pişirilir. Kreması için 50 gram margarin eritilir, üzerine yarım litre süt, 6'şar yemek kaşığı un ve toz şeker ilave edilir, sürekli karıştırılarak pişirilir. Fırından çıkan kurabiyelerin içleri çay kaşığıyla oyulur. İki kurabiye, aralarına krema doldurularak üst üste yapıştırılır. Yarım çay kaşığı kırmızı gıda boyası, 1 çay bardağı şeftali suyuyla karıştırılır. Kurabiyeler kırmızı gıda boyasıyla boyanır, toz şekere bulanır, üzerine birer taze nane yaprağı koyularak şekli verilir. Şeftali Tatlısı, servise hazırdır.