



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ BRİOŞ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 briş,
4 şeftali (yarma),
1 desilitre su,
150 gram toz şekeri,
20 gram tereyağı,
125 gram taze kaymak.

Yapımı :

Şeftalileri kaynar suya sokup çıkarmalı ve kabuklarını soymalı. Yarıp çekirdeklerini de attıktan sonra kaynamakta olan şekerli suya yani şerbetin içine atmalı. Çok hafif ateşte on dakika kadar pişirmeli, ateşten indirmeli. Kevgirle veya delikli tevzi kaşığıyla şeftalileri şerbetten süzerek çıkarıp sıcak bir yerde tutmalı. Kuşanede kalan şerbeti kaynatıp yarı yarıya azaltmalı, sonra bunu şeftalilerin üstüne dökmeli. Beri yanda herhangi bir pastahaneden alınacak dört brişun üstünden birer kapak açıp kaldırmalı, içlerini hafifçe kazıp çukurlaştırmalı Tereyağını bir kuşanede eritip bununla brişların içlerini yağlamalı. içi yağlanmış brişları sıcak bir fırına koyup iyice kitırlamalı. Brişları fırından çıkarınca bir çift yarım şeftaliyi yani tüm haline getirilmiş şeftaliyi bunların içindeki boşluğa oturtmalı. Şerbeti de şeftalilerin üzerlerine döktükten sonra çırpılmış kaymağı dörde bölerek şeftalilerin üzerlerine sürmeli ve böylece sıcak sıcak servis yapmalı.