



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ KAKAOLU PÖTİBÖR TART

2 paket Ülker Kakaolu Pötibör Bisküvi
3 çorba kaşığı süt
75 gr tereyağı veya margarin
4 adet şeftali
4 çorba kaşığı tozşeker

Bisküvileri robottan geçirerek toz haline getirin. İçine oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini ve 2-3 kaşık sütü ilave edip tart hamuru kıvamını alana kadar yoğurun.

Birer porsiyonluk mini tart kalıplarının içine bisküvi hamurunu elinizle yayarak yerleştirin. Ortasını çukurlaştırın. 180 derece fırında 15 dk kadar pişirip soğumaya bırakın.

Şeftalileri ince ince dilimleyip bir tavaya alın. Üzerine 4 kaşık toz şeker ekleyip orta ateşe koyun. Şeftaliler suyunu salıp çekene ve parlayana kadar yaklaşık 15 20 dakika kadar pişirin. Soğumaya bırakın.

Şeftalileri tartların içine paylaştırıp soğumaya bırakın. Dilerseniz üzerlerine birer top dondurma ekleyerek servis yapın.