



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ POFUDUKLAR

Malzeme:

1 adet yumurta

2 adet şeftali

Süslemek için :

100 gram Çırpılmış krema

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 çorba kaşığı toz tarçın

çilek

Fırın tepsisini fırçayla yağlayın. Milföy hamurlarını 4'e bölüp fırın tepsisine aralıklarla dizin. Diğer tarafta yumurtayı küçük bir kasede çatalla çırpın ve yumurta fırçasıyla hamurların kenarlarına sürün. Şeftalileri yıkayın. Doğrama tahtasında çekirdeklerini çıkartarak küçük küpler şeklinde kesin. Şeftalileri başka bir kabın içinde reçelle karıştırın. Şeftali ve reçelli karışımı böreklerin üzerine paylaşın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 10 dakika, hamurların kenarları kızarıp, kabarana kadar pişirin. İlinmaya bırakın. Soğuyan pofudukların üzerine pudra şekeri serpin. Çırpılmış krema ve çilek dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Fırında Şeftali için tıklayın](#)