



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK ŐEFTALİ TATLISI

500 gr olgun Őeftali
75 gr Őeker
100 gr pudra Őekeri
100 gr tereyađı ya da margarin
2 yumurta, çırpılmış
100 gr. un
stne serpiřtirmek için:
řeker
kaymak

Őeftalileri iyice yıkadıktan sonra kabuklarını soyun, yarıp çekirdeklerini çıkartın ve dilimleyin, yağlanmış bir kaba Őeftali dilimlerini sıkı sıkı dizin. Her Őeftali katının üzerine şeker serpiştirin. Őekerli tereyağını hafif bir krem haline getirin. Yumurtaları çırparak azar azar yağ - şeker karışımına ekleyin. Sonra da, unu karıştırıp Őeftalilerin zerine düzgün bir biçimde yayın. Orta ısıdaki fırında pişirin. ıktıktan sonra, üstüne pudra Őekeri serpiştirip, kaymak ile sıcak servis yapın.