



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEPSİDE ŞEFTALİLİ PASTA

- 4 yumurta
- 4 kahve fincanı toz şeker
- 4 kahve fincanı un
- 1 tutam tuz ve karbonat
- 4 şeftali
- 1 yemek kaşığı dolusu tereyağı

Yağı bir tepsiye koyup eritin ve kabuğunu soyup soyup dilim dilim doğradığınız şeftalileri tek sıra tepsiye dizin. Ayrı bir tencerede yumurtaları şekerle birlikte güzelce çarpınız. Unu, tuz ve karbonatı da ilâve edip iyice karıştırınız.

Sonra da bu karışımı tepsideki şeftali dilimlerinin üzerine döküp orta sıcaklıktaki fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Soğuyunca pastayı altı üste gelecek şekilde ters çevirip servis yapınız.