



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU ŞEFTALİ TATLISI

4 adet şeftali
2 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
1 kase süzme yoğurt
3 çorba kaşığı bal

Şeker, limon suyu ve 3 su bardağı su bir tencereye konur ve kaynatılır. Şeftaliler soyulur 4 eşit parçaya kesilir. Kaynayan şekerli suya atılır. Rengi değişene kadar kaynatılır. Sonra sudan alınır ve soğumaya bırakılır. Süzme yoğurda soğumuş şekerli haşlama suyu ve bal eklenir, karıştırılır. Şeftaliler servis tabağına alınır. Üzerine yoğurtlu karışım gezdirilir.
