



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEM DOLGULU ŞEFTALİ DOLMASI

- 4 adet şeftali
- 1/2 adet limon suyu
- 6 adet acıbadem kurabiyesi
- 40 gram margarin
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta sarısı

Fırını 180 derecede ısıtın. Şeftalileri ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın ve içini hafifçe oyun. Üzerine limon suyu sürün. Margarinide sıcaklığında yumuşatın. Acıbadem kurabiyelerini mutfak robotunda çekerek ufalayın ve margarin ile karıştırın. Vanilya, toz şeker, yumurtanın sarısını ekleyip karıştırın ve şeftalilerin içine paylaşın. Fırın kabına dizin ve 30 dakika pişirin. Servis tabaklarına alıp, dondurma ile servis edin.



Fotoğraf "davul" tarafından gönderildi. 15.10.2016