



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALTI ÜSTÜ ŞEFTALİ

- 1 adet şeftali
- 4 adet baklava yufkası
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çorba kaşığı esmer şeker
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı

Tatlınızı pişirebileceğiniz Arçelik 3 Etoiles alüminyum tavaya 1,5 çorba kaşığı tereyağı koyup eritin.

İnce dilimler halinde kestiğiniz 1 adet şeftaliyi ve 1 çorba kaşığı kadar toz şekeri bir kaba alın ve tavadaki yağın yaklaşık 1 çorba kaşığını alıp bu malzemelerle güzelce karıştırın.

4 adet baklava yufkasını tezgaha açın. 1 kat yufkanın üzerine tavada kalan yağı güzelce sürüp, üzerine 1 kat daha yufka koyun ve yufkanın yarısının üzerine, yarım çorba kaşığı esmer şekeri serpip ikiye katlayın. Aynı bir defter sayfası gibi yapın, böylece 4 katmış gibi iyice kalınlaşmış olacak. Aynı işlemi diğer 2 yufka ile de yapın. Tereyağlı tavanın altını açın ve içine şeftalileri güzelce dizin. İki parça halindeki yufkayı şeftalilerin üzerine artı işareti olacak şekilde yerleştirin. Dışarıda kalan parçalar olursa tavanın içine doğru kıvrın. Çok düzgün olmasına gerek yok ama yufka ile meyve arasında hava kalmamasına dikkat edin.

2 dakika piştikten sonra bir kapakla ters çevirin ve yufka tarafı da çıtırdayana kadar, yaklaşık 1-2 dakika pişirin. Mutlaka kaymak, vanilyalı dondurma veya krema alternatiflerinden birisiyle servis edin.

