



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDAN ŞEFTALİ GÜZELİ

- 16 yaprak baklava yufkası
- 4-5 adet şeftali
- 2 su bardağı toz şeker
- Yarım limonun suyu
- Yarım su bardağı su
- 1 kahve fincanı eritilmiş tereyağı
- Krema için:
 - 2 su bardağı süt
 - 1 adet yumurta
 - 2 çorba kaşığı tepelme un
 - 1 çorba kaşığı tepelme nişasta
 - 1 kahve fincanı tozşeker
 - 1 paket vanilya
 - 1 tatlı kaşığı tereyağı

Şeftalilerin kabuklarını temizleyip küp şeklinde doğrayın. Toz şeker, limon suyu ve su ekleyip, reçel kıvamı alana dek pişirin. Aynı bir yerde 8 adet baklavalık yufkanın arasına tereyağı sürüp, dilediğiniz büyüklükte yuvarlaklar şeklinde kesin. Kenarlarını toparlayıp çanak şekli verin ya da fırına dayanıklı yağlanmış yuvarlak bir kaba koyun. Kalan 8 adet yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarana dek pişirin. Krema için süt, yumurta, un, nişasta ve toz şekeri bir tencereye alıp çırpın. Ocağa oturtun ve krema kıvamı alana dek karıştırarak pişirin. Vanilya ve tereyağı ekleyip ocaktan alın. Çırpma teliyle 10 dakika çırpın. Soğuduktan sonra yufka çanaklarının içlerine kremayı pay edin. Üzerine şeftalili sosu gezdirip servis yapın.

