



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ ŐEFTALİ TATLISI

2 adet Őeftali
Yarım kahve fincanı toz Őeker
3 orba kaŐığı su
1 ay kaŐığı limon suyu
100 gram tereyağı
Yarım su bardağı iri kıyılmış ceviz içi

TozŐeker ve suyu tencereye alın. Karamelize olana dek piŐirin. Ocaktan almaya yakın limon suyunu ekleyin. Őeftalileri ortadan ikiye kesin ve çekirdek yataklarını çıkarın. Fırın tepsisine yerleŐtirip, eritilmiş tereyağını üzerlerine gezdirin. Cevizleri yerleŐtirip, karamelize Őekeri pay edin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika piŐirin. Tabaklara alıp, cevizle birlikte servis yapın.

