



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI ŞEFTALİ TATLISI (BURSA)

Bursa Turizm Platformu

6 - 8 Adet Şeftali

12 - 16 tatlı kaşığı esmer şeker ya da toz şeker

Servisi için:

Dondurma

Şeftalilerinizi ortadan ikiye kesin, çekirdeklerini çıkarın ve tepsiye dizin.

Her şeftaliye 1 tatlı kaşığı toz şeker yada esmer şeker gelecek şekilde üzerlerine şeker serpin.

200 derece fırında 40 dakika kadar pişirin.

Her fırın aynı değildir. 180 derece de pişirebilirsiniz.

Baktınız suyunu salmadan kızarmaya başlıyor, fırının derecesini düşürün.

Suyunu verip, hafif solunca ve hafif kızarınca tamam demektir.

Dilerseniz sıcakken yada soğukken dondurma, kaymak yada krem şantiyle servis yapabilirsiniz.

