



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FESLEĞENLİ ŞEFTALİ TATLISI

- 8 tatlı kaşığı margarin
- 4 adet şeftali
- 8 tatlı kaşığı şeker
- 5-6 yemek kaşığı su
- 10 dal taze fesleğen ( reyhan)
- 1 adet tarçın çubuğu
- 8 adet karanfil

Şeftalilerimizi soyup, ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkarıyoruz. Fırın kabımıza yerleştirip her bir yarım şeftalinin üstüne 1 adet karanfil, 1 tatlı kaşığı margarin, 1 tatlı kaşığı şekerimizi serpiyoruz. Tatlıyı seviyorsanız bu 1 tatlı kaşığı her bir yarım için 2 tatlı kaşığına çevirebilirsiniz. Daha sonra hafif şekilde şeftalilerimizin üstüne su gezdiriyoruz ve tarçın çubuğunu fesleğenlerimizi yani reyhan yapraklarımızı ekliyoruz. Üstüne alüminyum folyo kapatıp 170 derecelik fırında yaklaşık 30 dk pişiriyoruz. Folyoyu kaldırıp bir 10 dk da üstü açık pişiriyoruz ılıyınca servis yapıyoruz.

