



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ŞEFTALİ

10 adet küçük boy sert şeftali
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı iri çekilmiş karabiber
Karabiber

Şeftalileri, üzerlerini kapatacak kadar suda 2-3 dakika haşlayıp kabuklarını soyun. Dik olarak ikiye ayırın. Fırın kabına içleri alta gelecek şekilde yerleştirin. Şeker ile şeftalileri örtün. Şeker eriyip sulanıncaya kadar 2-3 saat bekletin. Karabiberi meyvelerin üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında üzerinin hafif kızarması için 10-12 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

