



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ŞEFTALİ TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet olgun şeftali
2 yemek kaşığı tereyağı (küçük parçalar halinde)
2 yemek kaşığı bal (veya isteğe göre şeker)
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay bardağı ceviz veya badem (isteğe bağlı)
Vanilyalı dondurma veya krema (servis için)

İlk olarak şeftalileri güzelce yıkayın ve ikiye bölerek çekirdeklerini çıkarın.

Olgun, ancak çok yumuşamamış şeftaliler seçmek, tatlınızın kıvamı açısından önemlidir.

Şeftalilerin kabuklarını soymadan fırında pişireceğimiz için, olabildiğince taze ve doğal görünümlerini koruyarak tatlıya estetik bir katkı sağlar.

Fırın tepsisine şeftalileri kesik tarafları yukarı bakacak şekilde yerleştirin.

Şeftalilerin arasına küçük tereyağı parçacıklarını ekleyin.

Tereyağı, fırında pişerken şeftalilerin yumuşak ve parlak bir hale gelmesine yardımcı olacaktır.

Şeftalilerin üzerine bal veya şeker serpiştirin.

Bal, şeftalilerin doğal şekerini artırarak hafif karamelize bir tat katarken, şeker kullanmayı tercih edenler için de aynı lezzet dengesi sağlar.

Ardından şeftalilerin üzerine tarçın serpin.

Tarçın, bu tatlıya hem güzel bir aroma hem de hoş bir baharatlılık kazandırır.

Şeftalilerin üzerine ceviz veya badem serpiştirerek ekstra bir çıtırılık ve lezzet katabilirsiniz.

Bu adım, tatlınızın hem dokusunu zenginleştirir hem de tatlıya biraz daha besleyici özellik kazandırır.

Fırını 180 derecede önceden ısıtın.

Hazırladığınız şeftalileri fırına verin ve yaklaşık 20-25 dakika kadar pişirin.

Şeftaliler pişerken yumuşayacak ve üzerlerindeki bal ve tereyağı karışımıyla hafif karamelize bir dokuya sahip olacaklar.

Fırından çıkan şeftalilerin üzerine limon suyu gezdirin.

Bu, tatlının tadına taze bir asidite katacak ve lezzet dengesi sağlayacaktır.

Şeftalileri ılımaya bıraktıktan sonra, vanilyalı dondurma veya krema ile servis yapabilirsiniz.



