



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA ŞEFTALİ TATLISI

1 kg olgun şeftali  
1/2 su bardağı buğday nişastası  
1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı yulaf ezmesi  
1/2 su bardağı un  
100 gr tereyağı  
Tarçın

Şeftalilerin kabuklarını soyup, dilipleyip, tepsiye yayın. Üzerine toz şekerin 1/2"sini ve buğday nişastasını serpin. Kalan şekeri, yulaf ezmesini, unu ve tarçını karıştırın ve şeftalilerin üzerine yayın. Küçük parçalar halinde kesilmiş tereyağını en üste serpin ve 180 derecelik fırında üstü ktır ktır olana dek (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Tatlı fırından çıkıp biraz ılınca, üstüne biraz taze krema konularak, veya Yanında bir top vanilyalı dondurma ile yiyiniz.