



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU ŞEFTALİ TATLISI

3 adet orta boy yarma şeftali
9 çorba kaşığı toz şeker
3 adet karanfil
2 adet çubuk tarçın
Hamuru için:
5 çay bardağı kepekli un
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı dövülmüş ceviz içi
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Servis için:
Kaymaklı dondurma

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için toz şeker ve suyu bir tencereye alıp ocağa oturtun. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra limon suyunu katın. Bir-iki taşım daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Şeftalileri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Daha sonra dilimleyin. Çekirdek yatakları yukarı bakacak şekilde bir fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine toz şeker serpin. Karanfil ve tarçını koyup, kabın üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verin. Şeftalilerin suyu çıkmaya başlayınca, folyoyu çıkarın. 5 dakika daha pişirip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Hamuru için yumurta, yoğurt ve 1 çay bardağı zeytinyağını birlikte çirpin. Unu düz bir zemine eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp, yumurtalı karışımı dökün ve yoğurun. Cevizi katıp yeniden yoğurun. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edince, üzerine nemli bir bez örtüp 30 dakika dinlendirin. Hamuru 3 mm kalınlığında açın. Su bardağı ağızıyla yuvarlaklar kesin. Daha sonra sıvı yağda önlü arkalı kızartın. Sıcakken soğuk şerbete atın. Hamurlar şerbeti çekince çıkarın. 1 adet şerbetli hamuru servis tabağına koyun. Üzerine 2-3 dilim şeftali yerleştirin. Yeniden bir parça hamur koyup, şeftali yerleştirin. Kalan hamur ve şeftalileri de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine birer top dondurma koyup, nane yaprağı ile süsledikten sonra servis yapın.



