



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ KURABİYELİ ŞEFTALİ TATLISI

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

4 şeftali
8 yemek kaşığı esmer şeker
4 yemek kaşığı tereyağı
1 çubuk tarçın
1 çubuk vanilya
Hindistancevizli kurabiye için:
3 yumurta akı
Yarım su bardağından biraz daha fazla toz şeker
2.5 su bardağı hindistancevizi
1 paket vanilya
Üzeri için:
Çırpılmış krema
Toz tarçın

Şeftalilerin kabuklarını soyup yarım ay şeklinde doğrayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya alarak esmer şeker ve tereyağı ile soteleyin. Tereyağı eriyince çubuk tarçın ve çubuk vanilyayı ekleyin. Şeftaliler yumuşayınca ocaktan alın. Hindistan cevizli kurabiye için yumurta akları ve toz şekeri bir karıştırma kabına alarak mikser yardımı ile kar gibi olana kadar çırpın. Hindistancevizi ve vanilyayı ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine iki yemek kaşığı yardımıyla aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirip soğumaya bırakın. Tatlıyı servis tabaklarına paylaşın. Üzerlerine birer hindistancevizli kurabiye, birer kaşık çırpılmış krema koyun. Toz tarçın serpik ılık servis yapın.

