



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARADA ŞEFTALİ

<https://www.ruhundoysun.com>

2 yemek kaşığı Süzme yoğurt
1 yemek kaşığı Yoğurt
1 adet Limonun kabuğu
5 yaprak Nane
5 yaprak Reyhan
2 adet Şeftali
1 yemek kaşığı Bal

Grundig fırını 160 derecede ızgara ayarına getir.

Bir kaptan limonun kabuğunu rendeleyin ve yoğurtlarla karıştırıp kenara al.

Nane ve reyhan yapraklarını ince şeritler halinde doğrayın.

Şeftalileri ikiye bölün, çekirdeklerini çıkartın. Her bir yarımdan 3 dilim elde edin. Dilimleri fırın ızgarasında 5 dakika pişirin. Fırından çıkarttığınız şeftalileri bal ve doğradığınız yapraklarla karıştırın. Yanında limon kabuklu yoğurtla servis edin.

Not: Izgara Şeftali tarifini kışın armutla deneyebilirsiniz. Fırında üzeri kapalı şekilde 15 dakika, ızgara bölümünde 5-6 dakika daha pişirerek mümkün.

