



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRINTI HAMURLU ŐEFTALİ DOLMASI

Malzeme:

4 adet Őeftali

30 gram toz Őeker

Sosu için :

45 ml su

60 gram toz Őeker

60 ml krema

Hamuru için :

75 gram Bizim Mutfak Un

60 gram kahverengi toz Őeker

100 gram Bizim Mutfak Teremyađ

Kırıntı hamur için un, Őeker ve tereyağını karıştırıp topak hamur oluncaya kadar karıştırın. Őeftalileri yıkayıp tepesinden kapak Őeklinde çıkartın. Çekirdeđini temizleyip hafifçe iini oyun. Őeftalinin iini hafifçe tozŐeker serpin. Kırıntı hamuru içine yayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında kırıntı hamur iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Sos için sos tenceresinde su ve tozŐekeri karıştırın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak karamel kıvamında pişirin. Ocaktan alıp krema ile tereyağını ilave edin. İyice karıştırın. Fırından aldığınız kırıntı hamurlu Őeftaliyi servis tabağına aktarın. İsteğe göre vanilyalı dondurma eşliğinde ve karamel sos ile servis yapın.