



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE KLAFUTİ

Kullanılan malzemeler

300 gr meyve (mevsimine göre elma, armut, kiraz veya erik)

3 yumurta

120 gr sade un

330 ml süt

150 gr şeker

1- Fırını 180°C'ye ayarlayarak ön ısıtma yapın.

2- Meyveleri hazırlayın (soyun, çekirdeğini ve içini çıkarın) ve doğrayın.

3- Meyveleri yağlanmış ve unlanmış 30 cm'lik bir turta kalıbına dizin.

4- Yumurtaları, sütü ve şekerini karıştırın. Blender çalıştığı sırada kapaktaki kanaldan unu ekleyin. 60 saniye çalıştırın.

5- Meyveyi turta kalıbına yerleştirin ve karışımı 40 dakika fırında pişirin.

6- Sıcak veya soğuk servis edin.