MEYVELİ TEPSİ KEBABI

1 adet şeftali
16 adet kiraz
3 çorba kaşığı fındık ezmesi
4 yaprak fesleğen
Servis için:
1 top vanilyalı dondurma

Şeftali ve kirazların çekirdeklerini çıkarıp ince ince doğrayın ve bir kaba alın.(Şu an incir zamanı olduğu için bu tarifte incir de kullanabilirsiniz.)
İçine 3 dolu çorba kaşığı fındık ezmesini ve ince ince kestiğiniz 4 yaprak fesleğeni ekleyip, elinizle iyice karıştırarak fındık ezmelerinin yayılmasını sağlayın. (Arzu ederseniz bu karışıma fındık ezmesi yerine cevizli sucuk veya kağıt gibi incecik dökülmüş pestiller de koyabilirsiniz.)
Tepsi kebabında olduğu gibi bakır bir tepsi kullanacaksanız, meyvelerin çok sıcakta yapışmaması için yuvarlak kestiğiniz fırın kağıdını koyun ve hazırladığınız karışımdan kağıdın tamamını kaplayacak şekilde, bir parmak kalınlığında yerleştirin. Eğer bakır fırın tepsiniz yoksa fırına dayanaklı herhangi bir tepside de pişirebilirsiniz.
Bu şekilde 220 dereceye ısıttığınız Arçelik fırında 10 dakika pişirin.
Tatlınıza daha da ferahlık katacak son dokunuş: Fırından çıkar çıkmaz üzerine koyacağınız top top dondurma.

© lezzetler.com tarif no:122828 • adı:Meyveli Tepsi Kebabı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.05.2024 - 05:45