



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYLÜ ŞEFTALİ TATLISI

<https://yemek.name>

2 adet orta boy şeftali  
6 adet milföy hamuru  
2 yemek kaşığı badem içi  
1 çay kaşığı tarçın  
1 adet yumurtanın sarısı  
3 yemek kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı sıvıyağ  
Karamel sosu için:  
3 yemek kaşığı toz şeker  
2 yemek kaşığı su  
2/3 su bardağı krema

Şeftalileri geniş bir kaseye koyarak üzerine sıcak su ekleyin, 1 dakika bekletin (bu işlem kabuklarının kolay soyulmasını sağlayacak).

Şeftalilerin kabuklarını soyun, ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın.

Çekirdek yerlerine birer tatlı kaşığı toz şeker ve iç bademleri koyun.

Milföy hamurlarının dört tanesinden bir bardak ağız ile yuvarlaklar çıkartın. Bu yuvarlaklar şeftalilerden biraz büyük olmalıdır. Her yuvarlığın içine biraz tarçın serpin. Şeftalileri bademli taraf altta olacak şekilde yuvarlak hamurların üzerine yerleştirin.

Kalan hamurları ikiye bölün. Her bir parça üzerine alt alta çizikler atın (kafes şekli verebilmek için) Yuvarlak kestiğiniz hamurların kenarını suyla çok hafif ıslatın. Her bir şeftalinin üzerine kafes şeklinde hamurlardan serin. Dışarı taşan hamurları kesin.

Şeftalileri yağladığınız borcama koyun, çırpılmış yumurtayı üzerlerine sürün, toz şeker serpin. Altın rengi alana kadar önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında pişirin.

Karamel sosunu yapabilmek için tencerede şekeri çözülene kadar suyla birlikte ısıtın. Şurup koyu kahverengi renge gelene kadar kaynatın (rengi bir anda koyulaşabilir dikkat edin). Tencereden geride durarak dikkatlice kremayı ekleyin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pürüzsüz hale gelinceye kadar pişirin. Şeftalileri sosla birlikte servis edin.

