



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ŞEFTALİ TATLISI

- 4 adet şeftali
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- 1 paket vanilya
- 1 kutu krem peynir
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı fındık
- 1 su bardağı pudra şekeri

Şeftaliler soyulur, ortadan bölünür çekirdeği çıkarılır. Bir tencereye dizilir. Üzerine şeker ve su konur. Orta ateşe yerleştirilir çok yumuşamayacak kıvamda pişirilir. Sonra süzgece çıkarılır ve tamamen soğutulur. Bu arada peynir, tatlı yoğurt, pudra şekeri, vanilya iyice karıştırılır. Şeftalilerin çekirdek yataklı kısımları üste gelecek şekilde tabağa dizilir. Üzerine peynirli karışım paylaştırılır. En son iri çekilmiş fındık serpilir.