ŞEFTALİ FIRIN

2 adet şeftali
25 gr badem (1/4 su bardağı)
2 küçük acıbadem kurabiyesi
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)
1 adet yumurta akı
60 gr tozşeker (4 çorba kaşığı)

Şeftalileri, kabuklarını soymadan ortadan ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkarın. İçlerini hafifçe oyup fırın tepsisine yerleştirin. Çıkan şeftali parçalarını kıyılmış badem ve kıyılmış acıbadem kurabiyesi, Luna, yumurta akı ve şeker ile karıştırın. Şeftalilerin ortasına doldurup 230 derece ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın, isterseniz krem şanti veya kaymaklı dondurmayla da servis yapabilirsiniz.

Not: Küçük güzeldir! Söz konusu şeftali olduğunda diğer pek çok meyvenin aksine bu doğru değildir. Şeftali ne kadar büyükse o kadar daha tatlı ve kokuludur. Şeftaliyi buzdolabında değil oda sıcaklığında saklamak hem giderek daha olgunlaşmalarını sağlar, hem de etrafa nefis kokularını yayarlar. Şeftali Fırın tatlısını armut veya kayısı ile de yapabilirsiniz. Buğulama balığa defne yaprağı en çok yakışan baharattır. Kullandığınız defne çok kurumuş ise biraz sıcak su içinde bekletip kullanın.

© lezzetler.com tarif no:91282 • adı:Şeftali Fırın • gönderen:FAHRİYE SARI • indirme tarihi:02.05.2024 - 15:47