



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ FIRIN

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

Şeftalileri, kabuklarını soymadan ortadan ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkarın. İlerini hafifçe oyup fırın tepsisine yerleştirin. ıkan 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. Buėulama balığa defne yaprağı en çok yakışan baharattır. Kullandığınız defne çok kurumuş ise biraz sıcak su içinde bekletip kullanın.

