



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ GALET

Malzemeler:

4 adet şeftali

1 ay bardağı un (60 gr.)

1 su bardağı yulaf ezmesi (75 gr.)

Yarım su bardağı ceviz içi

100 gr. tereyağı

1 orba kaşığı mısır nişastası (30 gr.)

1 su bardağı (135 gr)

2 orba kaşığı toz şeker

1 orba kaşığı tarçın

1 orba kaşığı mısır nişastası

Şeftalileri kabuklarını soyduktan sonra doğruyoruz. Şeftalilerin üzerine mısır nişastasını döküyoruz. Üzerine iki çorba kaşığı toz şeker serpiyoruz ve karıştırıyoruz. Tarçınımızın yarısını şeftalili karışımın üzerine serpip tekrar karıştırıyoruz. Yulaf ezmesini ayrı bir kaba döküyoruz. Yulafın üzerine şeker, un, tarçın, kırılmış ceviz ileri ve buzdolabından çıkar çıkılmaz küp küp doğradığımız tereyağını katıyoruz. Tüm malzemeleri elle yoğuruyoruz. Şeftalilerle üzerine hazırladığımız karışımı döküyoruz. 180 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişiriyoruz. Sıcakken, yanına dondurma koyarak servis yapıyoruz.
