



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ IZGARA

3 adet olgun şeftali
1½ yemek kaşığı sana kase
3 adet taze fesleğen yaprağı

Izgaranızı yakın ve üzerine şeftaliler yapışmasın diye biraz tereyağı sürün.
Şeftalileri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkartın.
Her tarafını yağlayıp izgaranın üzerine alın.
Kabuklu kısmını ilk olarak 3 dakika pişirin ve çevirin.
5 dakika daha pişirdikten sonra izgaradan alıp içlerine taze fesleğen yaprağı koyup servis edin.

