



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KAPAMASI

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 ay bardağı eritilmiş margarin
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- Yarım limonun suyu
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- İç harcı için:
- 2 adet şeftali
- 1 orba kaşığı fındık
- 1 orba kaşığı kuru üzüm

Margarin, pudra şekeri, sıvı yağ, yoğurt, yumurta, limon suyu ve kabartma tozunu bir kaba alın. Üzerine azar azar un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. İç harcı için, şeftalilerin kabuklarını soyarak küp şeklinde doğrayın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Elinizde açarak içine şeftali, kıyılmış fındık ve üzümü yerleştirin. Hamuru poğaçı şeklinde kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-40 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Şeftali kapamasını kıyılmış fındık, fıstık serperek ya da marmelat sürerek de servis yapabilirsiniz.

