



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KUYUSU

Malzemeler: (5 kişilik)

375 gr Sütüş Şeftali- Kayıslı Yoğurt

5 adet büyük boy şeftali

1 paket krem şanti

1 paket kakaolu bisküvi

½ su bardağı badem

1 su bardağı toz şeker

½ su bardağı badem

Yapılışı

5 adet büyük boy şeftaliyi yıkadıktan sonra içlerini oyun ve bir kenara ayırın. Sütüş Şeftali-Kayıslı Yoğurt'u, krem şantiyi, bademi ve parçalara ayırdığınız kakaolu bisküviyi mutfak robotunda karıştırın. Şeftalinin içlerini bu karışımla doldurun. Ayrı bir tavada, 1 su bardağı toz şekerini pişirerek karamelleşmesini, sağlayın. İçine badem parçalarını da ilave ettikten sonra hemen kaşıkla yuvarlaklar olarak krokanları doldurun. Krokanları doldurduğunuz şeftalilerin altına yerleştirin, şeftali kuyularını rulo kat ile birlikte servis yapın.