



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ŞEFTALİ TATLISI

- 4 adet şeftali
- 1 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 4 kaşık tereyağı
- 3 kaşık Nişasta
- 50 gr Toz halinde antep fıstığı
- 8 adet kiraz
- 2 çorba kaşığı Gülsuyu
- 2 çorba kaşığı Pekmez

Şeftalileri iki parçaya ayırıp tam ortadan çekirdeklerini dikkatli bir biçimde çıkarın. Fırın poşetinin içerisine kesmiş olduğumuz şeftaliler ile birlikte 4 yemek kaşığı şeker ve bir bardak su ilave edelim ve hemen ardından önceden ısıtılmış fırında yaklaşık olarak 25 dakika kadar pişirelim. Pişen şeftalileri soğutup tabağa dizelim. Su, süt, 2 yemek kaşığı nişasta, tereyağı ve bir yemek kaşığı şekeri ateşte pişirin. Karışım piştikten sonra bir tabağa (yayvan) dökün ve soğutmaya başlayın. Soğutmuş olduğunuz bu muhallabiyi kare kare kesip şeftaliler üzerinde koyabilir ve hemen üstüne de fıstık serptikten sonra birer adet kiraz ile süsleyin. 2 çorba kaşığı gül suyu ve 2 çorba kaşığı pekmez karışımını tatlının üzerinde gezdirip servis yapın.

