



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ŞEFTALİ TATLISI FIRINDA

2 Adet Yumurta
1 Çay Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Ayçiçeğyağı
Yarım Çay Bardağı Su
Alabildiğince Un
Bir Tutam Tuz

Hazırlanışı:

Şeftalileri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Fırın poşetinin içine yerleştirip 4 çorba kaşığı şeker ve 1 bardak su ilave edin. Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. iyice soğuyunca düz bir tabağa dizin.

Su, süt, nişasta ve 1 çorba kaşığı şekeri orta ateşte pişirin. Düz bir kalıba döküp donması için bekletin ve kare kare kesin.

Şeftalilerin üstüne fıstık serpip kare kestiğiniz muhallebileri üzerlerine yerleştirin. Gülsuyu ve pekmez ilave ederek servis yapın.

[ML® Fırında Şeftali için tıklayın](#)
