ŞEFTALİ TATLISI

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Şeftali 4 büyük boy 1 kg (Yarma, hafif sert olanlarından)
Şeker 2 su bardağı 360 gr.
Su 2 su bardağı 400 ml.
Kaymak 10 yemek kaşığı 100 gr.

Şeftaliler iki parçaya ayrılır, küçük bıçak ile kabukları incecik soyulur, çekirdek bölgesindeki kırmızılar kazınır.
Şeker ve su bir tencerede kaynatılarak kestirilir.
Şeftaliler geniş bir tencereye dizilir ve üzerine kestirilmiş şeker koyulur.
Kapağı örtülerek kısık ateşte ezilme yumuşaklığına gelene kadar pişirilir.
Ateşten alınıp, tabaklara dizilir ve üzerine dibinde kalan şurubu gezdirilir.
Soğuyunca tüketilir, pek güzel olur, istenirse üzerine kaymak koyulabilir.

Not: Orijinal metinde kapak örtüldüğü yazmamaktadır. Fakat denemeler sonucu bu şekilde daha eşit piştiği, haliyle daha uygun olduğuna kanaat getirilmiştir.

© lezzetler.com tarif no:152267 • adı:Şeftali Tatlısı • gönderen:fondip • indirme tarihi:27.04.2024 - 16:03