



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ TATLISI

6 adet şeftali
12 tatlı kaşığı toz şeker
Servis için:
Dondurma, kaymak ya da krem şanti

Şeftalileri soymadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın.
Fırın tepsisine dizdiğiniz şeftalilerin üzerine birer kaşık şeker serpin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp şeftalileri fırına verin.
Şeftaliler sularını salıp karamelize oluncaya kadar 40-45 dakika civarı pişirin.
Fırından aldığınız tatlıları derseniz ılık derseniz soğuk servis edebilirsiniz.
Servis sırasında üzerine dondurma, kaymak ya da krem şanti eklerseniz ya da dövülmüş ceviz serperseniz lezzeti katlanacaktır.

