



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ŞEFTALİ TATLISI

6 kişilik Gerekli malzeme:

6 şeftali,

1 yumurta akı

1 paket acıbadem kurabiyesi

2 çorba kaşığı şeftali kompostosu suyu

1 tatlı kaşığı tereyağı

Bir şeftalinin kabuğunu soyup çekirdeğini çıkarın. Acıbadem kurabiyeleri ile birlikte robotta çekin. Yumurta akı, tereyağı ve iki kaşık komposto suyunu karışıma ekleyip ezerek püre haline getirin.

Şeftalileri soyup ortadan ikiye kesin ve çekirdeklerini çıkarın. Fırın tepsisine dizip ortalarına hazırladığınız püreden birer çorba kaşığı ekleyin. Orta ısı fırında 15 dakika pişirip soğuyunca servis yapın.

---