



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİ TATLISI

Emine Beder

1 kg. şeftali  
1 su bardağı şeker  
50 gr. ceviz  
50 gr. badem veya fındık

Şeftalileri yandan keserek çekirdek yataklarını çıkaralım ve oyuk kısmı üste gelecek şekilde fırın kabına dizelim. Şeftalilerin oyuklarına şeker dolduralım. Fırın kabına 1 su bardağı, su gezdirip şeftalilerin üzerini alüminyum folyo ile kapatalım. 200° ısıllı fırında şeftalileri, diriliğini kaybedene dek pişirerek fırından alalım. Şeftalilerin oyuklarına iri kıyılmış ceviz ve badem doldurup tekrar üzerini alüminyum folyo ile kapatarak ikinci kez fırında, şeftaliler yumuşayana dek pişirelim. Şeftalileri soğutarak sosuyla birlikte servis yapalım.