



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ TATLISI

1 kg. şeftali
1,5 su bardağı toz şeker
100 gr. fındık yada badem
1-1,5 su bardağı su

Şeftalileri ortadan kesip çekirdek yataklarını çıkartın. Fırın kabına dizip, şeftalilerin üzerine toz şekerini serpin. Şeftali oyuklarına fındık yada badem yerleştirin, tekrar şeker serpiştirin. Ardından suyu fırın kabına döküp, fırın kabının üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden 200 derece ısıtılmış fırında şeftaliler yumuşayana kadar pişirin. Piştikten sonra şeftalileri sosuyla birlikte buzdolabında 4-5 saat belettikten sonra servis yapın.

[ML® Gizemli Şeftali için tıklayın](#)