



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİ TATLISI

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Yeterince üzerini süslemek için: dondurma, kıyılmış badem
6 adet şeftali
2 çay fincanı toz şeker
2 çay fincanı su

Öncelikle şeftalileri yıkayıp, ortadan ikiye bölelim, fırın tepsisine dizelim. Üzerine toz şeker serpelim tepsinin dibine suyu dökelim, tepsiyi alüminyum folyo ile kapatalım. 170 dc fırında 10 dk pişirelim. Soğuyan şeftalileri servis tabağına alıp buzdolabına koyalım. Servisi sunacağımız zaman üzerine top dondurma koyalım, kıyılmış badem serpelim.