



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEFTALİ TATLISI

Nevin Özay

3 adet şeftali  
6 yemek kaşığı şeker  
3 su bardağı su  
Dondurma  
Tarif

Şeftaliler ortadan ikiye bölünür. Çekirdeği çıkarılır.Yarım şeftalilerin her birinin üzerine 1 yemek kaşığı şeker dökülür. Şeftaliler tepsiye dizilir suyu dökülür.200 derece fırında şeftaliler yumuşayıp şeker eriyene kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirilir. Fırından çıkan şeftaliler soğuyunca üzerine Maraş usulu dondurmalar eklenir. (tercihen farklı dondurmada olabilir).