



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ŞEFTALİLİ BAR

Hamuru İçin:

1 Su bardağı Eritilmiş Margarin

1 Çay kaşığı Kabartma Tozu

1 Su bardağı Toz Şeker

3 Su bardağı Un

1 Adet Yumurta

Tuz

Dolgu İçin:

Yarım Çay kaşığı Hindistancevizi

2 Yemek kaşığı Limonun Suyu

7 Adet Şeftali

Yarım Çay kaşığı Tarçın

1 Su bardağı Toz Şeker

Yarım Çay kaşığı Tuz

Yarım Su bardağı Un

Hamuru için: Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Sonra yağı ve sonra yumurtayı ekleyin. (Hamur ufalanana bir kıvama gelecek.) Hamurun yarısını tepsiye yerleştirin. Diğer yarısıyla birlikte, dolgu malzemesini hazırlayana dek buzdolabında bekletin. Dolgu için: Bir kaptaki şeftali parçacıklarını ve limon suyunu karıştırın. Ayrı bir kaptaki un, şeker, tuz, tarçın ve hindistancevizini karıştırın. Toz karışımı şeftalilerin üzerine dökün ve hafifçe karıştırın. Şeftali karışımını, buzdolabında beklettiğimiz hamurun üzerine yayın ve üzerine diğer hamuru dökün. Önceden ısıtılmış fırında 45 dakika ya da üzeri kahverengileşinceye kadar pişirin. Dilimlemeden önce, iyice soğuduğundan emin olun.

