



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ BETTY

500 gr tatlı şeftali
100 gr pudra şekeri
100 gr taze beyaz ekmek kırıntısı
Bir portakalın suyu ve kabuğunun rendesi
75 gr tereyağı, eritilmiş
Servis için hazır krema ya da kaymak

Şeftalileri yıkayıp kabukları soyun, ortalarından yararak çekirdeklerini çıkarınız ve dilimleyiniz. Pudra şekerini, ekmek kırıntılarını, portakal kabuğu rendesini karıştırın. Fırına dayanıklı bir kabı yağlayın. Şeftali dilimlerini bir sıra dizin. Daha sonra bir sıra ekmek kırıntıları olmak üzere yağlanmış kalıbı doldururken, her sıranın üzerine erimiş tereyağından serpiştirin. En son kat, üzerine tereyağı serpiştirilmiş ekmek kırıntılarından oluşmalıdır. Orta ısıdaki fırında 45 dakika, kızarıp gevrekleşene dek pişirin. Sıcakken krema ile servisini yapın.