



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ BOHÇA

8 adet kare milföy hamuru
2 adet şeftali
1 çay bardağı şeker
1 adet yumurta

Şeftaliler soyulur, minik doğranır. Bir tencereye aktarılır, üzerine şeker katılır ve hafif gevşeyene kadar pişirilir. Milföy hamurları merdaneyle biraz büyütülür. Ortasına şeftalili harç paylaştırılır. Yukarı doğru toplanır ve ağzı kese gibi sıkıştırılarak bastırılır. Üzerine ve kenarlarına yumurta sürülür. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Şeftalili Örgü için tıklayın](#)