



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ EKMEK TATLISI

Necip Usta

8 dilim tost ekmeđi
100 gr. tereyađı veya margarin
1 kg. yarma řeftali (ezik olmasın)
750 gr. toz řeker
200 gr. su

Ekmeđi hazırlayıp tepsiye diziniz. şekeri su ile bir kere kaynatınız. şeftalilerin çekirdeklerini çıkarıp kabuklarını soyarak zar gibi doğrayıp şurubun içine atınız ve 5 dakika kaynatıp evvelâ suyunu, sonra şeftalileri müsavi şekilde ekmeklerin üzerlerine taksim edip ağır ateşte tepsiyi sağa sola döndürür gibi sallayıp 5 dakika kaynatıp ateşten alınız ve soğuyunca kırılmaması için bir spatula ile alarak tabak veya tevdide servis ediniz.