



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ FLAN

Malzemeler:

- 6 adet milföy hamuru
- 3 adet şeftali
- 1 çay bardağı toz şeker
- 1 adet yumurta akı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı badem
- 1 kutu dondurma

Hazırlanışı:

Şeftalileri soyup dilimleyin. Milföy hamurlarını yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta beyazı sürün. Dilimlenmiş şeftalileri milföylerin üzerine dizin. Tarçınla toz şekeri karıştırıp şeftalilerin üzerine serpin. Bademleri üzerine serpiştirin. 170 derece ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirip çıkarın. Üzerine dondurma eşliğinde servise sunun.