



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ GEVREK

6 büyük boy şeftali, dilimlenmiş

2 yemek kaşığı tereyağı

4 yemek kaşığı esmer şeker

Gevrek için:

1 fincan esmer şeker

0.5 fincan tam buğday unu

1 fincan CHEERIOS® kahvaltılık gevrek, hafifçe ufalanmış

0.5 çay kaşığı tarçın

0.3 çay kaşığı tuz

0.5 fincan kıyılmış ceviz

1 erimiş parça tereyağı

0.5 çay kaşığı vanilya

Fırını 175 °C'ye ayarlayın.

20 cm'lik cam bir kaba şeftali dilimlerini, 2 yemek kaşığı tereyağını ve esmer şekerini ilave edin.

Bir kenara ayırın.

Gevrek için:

Orta boy bir kasede esmer şekerini, unu, dövülmüş CHEERIOS® kahvaltılık gevreği, tarçını ve tuzu bir çatal yardımıyla karıştırın.

Ceviz, tereyağı ve vanilyayı ilave edin.

İyice karışana dek elinizle yoğurun.

Şeftali karışımının üzerine CHEERIOS® ve esmer şekerle süsleyip 40 dakika fırında pişirin.

Fırından çıkarıp servis edin.

