



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ ÖRGÜ

Hamur malzemesi:

1 ay bardağı eritilmiş margarin

1 ay bardağı pudra şekeri

1 ay bardağı sıvıyağ

1 ay bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

Yarım limon

1 su bardağı un

1 yumurta

İ malzemesi:

2 şeftali

1 orba kaşığı kuru üzüm

1 orba kaşığı fındık

2 yemek kaşığı şeftali marmeladı

Bir kapta hamur malzemelerini karıştırıp yoğurun. Şeftalileri küp şeklinde doğrayın.

Hamuru merdaneyle açıp iki yanını bıçakla ıtlatın. Ortasına şeftali, üzüm ve fındığı ilave edip saç örgüsü gibi sararak 180 derece ısıtılmış fırında pişirin.

Şeftali marmeladını ısıtıp pişirdiğiniz sarmanın üstüne sürün. Fındık veya fıstık serperek servis yapın.