



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ PAY

4 orba kaşığı margarin
1 adet yumurta
1 ay bardağı pudra şekeri
1,5 su bardağı un
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 paket toz krem şanti
1,5 çay bardağı soğuk süt
2 adet şeftali

Margarin kıyılır. Unun ortası havuz gibi açılır. Kıyılmış margarin, şeker, tuz, yumurta konur ve yoğrulur. Hamur buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Sonra tart kalıbı çapında açılır. Kenarları da kalıba çıkacak şekilde yağlanmış tart kalıbına yerleştirilir. Üzerine ağırlık koyarak, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Soğuduktan sonra sütle çırpılmış krem şanti yayılır. Üzerine soyulmuş, dilimlenmiş şeftali dizilir. Biraz şeker de sepilebilir. Biraz bekleyecekse şeftalinin kararmaması için şeftalili jöle gezdirilebilir.

[ML® Fırında Şeftali için tıklayın](#)