



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ TATLI BÖREK

8 adet kare milföy hamuru

İç için:

2 adet iri şeftali

4 orba kaşığı şeker

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

2 orba kaşığı pudra şeker

Şeftaliler soyulur, minik küp şeklinde doğranır, şekerle karıştırılır. Çözölmüş hamurların ortasına şeftalili iç paylaşılır. Zarf gibi katlanır. Üzerlerine yumurta sarısı sürölür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcakken üzerine pudra şeker serpilir.
