



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ŞEFTALİLİ TURTA

Yarım kilo tam olgunlaşmamış şeftali  
1 su bardağı tozşeker  
1 paket tereyağı (veya margarin)  
3 çorbakaşığı süt  
1 su bardağı un  
125 gr mısır nişastası  
4 gram granüle maya  
3 yumurta  
50 gr dövülmüş badem

Şeftalileri ikiye ayırıp, zar şeklinde doğrayın. Tereyağı (veya margarini) ılıtın, tozşekeri kattıktan sonra a uzun süre çirpin. Yumurtaları bir seferde katın. Mikserle karıştırken unu, mısır nişastasını ve mayayı katın. Sütü ilave edip yumuşak bir karışım elde edene kadar karıştırmaya devam edin. Daha sonra dövülmüş bademleri ve artan una buladığınız şeftalileri ekleyip yavaş yavaş karıştırın. Karışımı önceden yağladığınız halka şeklindeki kaba boşaltın. Yağlanmış fırın kağıdıyla döşeyin ve önceden ısıtılmış 150 derecelik fırının en alt katına bırakın. Bir saat sonra çıkarıp soğuttuktan sonra arzuunuza göre süsleyerek servis yapın.

[ML® Şeftalili Pasta için tıklayın](#)

---