



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLE FIRINLANMIŞ MEYVELER

2 adet nektarin (veya şeftali)

4 adet erik

1/2 su bardağı toz şeker (85 g)

Carte d'Or Kaymaklı Dondurma (her yarım meyve için 1 kaşık)

Erik ve nektarinlerin (veya şeftalilerin) çekirdeklerini çıkartıp, soymadan ikiye kesin. Fırın tepsisine yağlı kâğıt yayıp, meyveleri dizin. Üstlerine toz şekeri serpin ve önceden 220°C'de ısıttığınız fırınızdada 20 dakika kadar şeker karamelleşip, meyveler yumuşayana kadar pişirin. Ilık meyveleri Carte d'Or Kaymaklı Dondurma ile servis yapın. İsterseniz vişneli sos ile süsleyebilirsiniz.