



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA ŞEFTALİ

2 adet yufka
100 gram (6,5 çorba kaşığı) tereyağı
150 gram labne peyniri
1 adet yumurta
1 su bardağından 2 parmak eksik toz şeker
İçi için: 3 adet şeftali
6 tatlı kaşığı toz şeker
6 tatlı kaşığı dövülmüş fındık

Yufkalardan 15 cm ebadında 9'ar adet kareler kesin. Tereyağını eritin. Yufkaları yerleştireceğiniz 6 adet ısıya dayanıklı kaseyi, fırçayla yağlayın. Her kaseye birer kare yufka yerleştirin. Üzerine ikinci yufkaları yerleştirin. Bir kase içinde labne peyniri, yumurta ve toz şekeri iyice çirpin. Bu karışımı kaseğin içindeki yufkaların üzerine paylaşın. Üçüncü kat yufkaları malzemenin üzerine yerleştirin. Şeftalilerin kabuklarını soyun. Ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkartın. Her kasedeki yufkanın üzerine yarım şeftali yerleştirin. Üzerlerine birer tatlı kaşığı toz şeker serpin. En üste de dövülmüş fındık serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında yufkalar kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

