



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

FIRINDA ŐEFTALİ



4 adet Őeftali
8 tatlı kaŐığı toz Őeker
1 paket vanilya
Üzeri için;
1 çay bardağı süt
Yarım paket krem Őanti

- # Őeftaliler soyulur. Ortadan ikiye kesilir çekirdekleri çıkartılır. Toz Őeker ve vanilya karıştırılır.
- # Hazırlanan Őeftaliler fırın poŐetine yan yana dizilir. (Piyasada tavuk piŐirme poŐeti olarak bilinir.)
- # Üzerine Őekerle karıştırılmış vanilya serpilir. PoŐetin ağız sıkıca kapatılır.
- # Tatlı önceden ısıtılmış 220 derece fırına verilir, 20 dakika piŐirilir.
- # Őeftaliler fırından çıkarılır, soğurken süt ve krem Őanti çırpılır.
- # Soğuyan tatlıların üzerine kaŐıkla krem Őanti konur, servise sunulur.

Not: Fırında Őeftalinin üzerine kaymak yada muhallebi de konabilir.