FIRINDA ŞEFTALİ

4 adet şeftali
8 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
Üzeri İçin;
1 çay bardağı süt
Yarım paket krem şanti

Şeftaliler soyulur. Ortadan ikiye kesilir çekirdekleri çıkartılır. Toz şeker ve vanilya karıştırılır.
Hazırlanan şeftaliler fırın poşetine yan yana dizilir. (Piyasada tavuk pişirme poşeti olarak bilinir.)
Üzerine şekerle karıştırılmış vanilya serpilir. Poşetin ağzı sıkıca kapatılır.
Tatlı önceden ısıtılmış 220 derece fırına verilir, 20 dakika pişirilir.
Şeftaliler fırından çıkarılır, soğurken süt ve krem şanti çırpılır.
Soğuyan tatlıların üzerine kaşıkla krem şanti konur, servise sunulur.

Not: Fırında şeftalinin üzerine kaymak yada muhallebi de konabilir.