



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

ŞEFTALİLİ PASTA



2 Şeftali
2 Ādet yumurta
2 Kahve fincanı un
Yarım su bardağı toz Őeker
1 Kahve fincanı tereyağı (oda ısısında) 50 gr.
Yarım paket kabartma tozu
Őerbeti için:
1 Su bardađı su
2 orba kaŐıđı Őeker

- # Öncelikle su ve Őeker fazla yoğun olmayacak Őekilde kaynatılır, soğumaya bırakılır.
- # Őeftaliler soyulur ince ince dilimlenir.
- # Kalıp bolca tereyağı ile yağlanır.
- # Dilimli Őeftaliler kalıba dizilir.
- # Bir kabin içine yumurtalar kırılır, Őekerle birlikte eğer varsa mikserle 10dakika kadar çırpılır, tereyağı ilave edilir.
- # Bu karıŐıma un yavaŐ yavaŐ eklenir.
- # En son kabartma tozu da konduktan sonra meyvelerin üzerine karıŐım dökülür.
- # Önceden ısıtılmıŐ 150 derece fırında piŐirilir.
- # Fırından çıkartılan kek ters çevrilir, üzerine soğuk Őerbet gezdirilir.

Not: Bu pasta armuttan da yapılabilir. O zaman armut, Őekerli suda biraz haŐlanır. Bu su daha sonra Őerbet olarak kullanılır.