



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Sobada Şaftalı

Fırında Şeftali



4 ədəd şaftalı
8 şiriniyyət qaşığı toz şəkər
1 paket vanil
Üzəri Üçün;
1 çay stəkani süd
Yarım paket krem şan idi

- # Şaftalılar soyular. Ortadan ikiye kəsilər nüvələri çıxardılar. Toz şəkər və vanil qarışdırılar.
- # Hazırlanan şaftalılar soba paketinə yan-yana düzülər. (Bazarda toyuq bişirmə paketi olaraq bilinər.)
- # Üzərinə şəkərlə qarışdırılmış vanil səpilər. Paketin ağzı möhkəmcə bağlanılar.
- # Şirin əvvəldən isidilmiş 220 dərəcə sobaya verilər, 20 dəqiqə bişirilər.
- # Şaftalılar sobadan çıxarılar, soyuyarkən süd və krem şan idi çırpılar.
- # Soyuyan şirinlərin üzərinə qaşıqla krem şan idi qoyular, xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Sobada şaftalının üzərinə sürüşmək ya da pudinq də qoyula bilər.