



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mtevezi Lezzetler Les recettes de cuisines

---

## Pêche Au Four

Fırında Őeftali



4 pêches  
8 cuillères à café de sucre en poudre  
1 cuillère à café de vanille  
Pour la surface ;  
1 tasse de lait  
½ paquet de crème fouettée

- # Épluchez les pêches. Coupez du milieu puis sortez le noyau. Mélangez du sucre en poudre avec de la vanille.
- # Placez les pêches côte à côte sur une pochette de four. (Il est sue avec le nom de pochette à cuisson de poulet)
- # Saupoudrez de la vanille mélangée avec du sucre. Fermez la pochette serrement.
- # Placez le dessert au four à 220 degrés. Faites cuire pendant 20 minutes.
- # Sortez les pêches du four. Fouettez le lait et la crème chantilly pendant que les pêches refroidissent.
- # Mettez de la crème chantilly sur les pêches refroidis. Servez.

N-B; Vous pouvez mettre de la crème kaymak ou de la crème plus solide.