



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pesca al Forno

Fırında Şeftali



4 pesche  
8 cucchiari zucchero  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra;  
1 bicchierino di latte  
Mezzo bustina di panna montata

# Le pesche si sbuciano bene e poi si tagliano in due si levano i semi e si mescolano insieme con vaniglia e zucchero.

# Poi le pesche prearate si filano nel nailone diforno (sacchetto di cucinamento di pollo)

# Sopra si pizzica lo zucchero miscelato con la vaniglia. Poi si lega bene stretto nailone

# Poi dolce prepaarto si mette nel forno riscaldato a 220 gradi e si cucina circa per 20 minuti .

# Poi si levano dal forno e in questo momento si miscelano opanna montatat e lo zucchero.

# Poi alla sopra delle pesche cucinate si mette dalla panna montata con il cuchicio.

**Nota:** Sopra di questa dolce si può mettere marmellata o crema anche.