



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Запеченные персики

Fırında Şeftali



4 шт. персики  
8 ч.л. сахара  
1 пакет ванилина  
Для глазури:  
0,5 стакана молока  
Пол пакета Крем- Шанти

- # Персики очистить, разрезать пополам, вытащить косточку. Сахар и ванилин перемешать.
- # Приготовленные персики разложить бок о бок в мешок для запекания.
- # Сверху посыпать смешанным с ванилином сахаром. Мешок плотно закрыть.
- # Поставить в заранее разогретую до 220 градусов духовку, готовить 20 минут.
- # Крем-Шанти взбить с молоком.
- # Когда персики остынут выложить крем на персики.

Еще можно положить на персики сметану или заварной крем.