

# Milliyet GADDE TÜRKİYE'NİN EN RENKLİ CADESİ

PERŞEMBE 21 AĞUSTOS 2014

cadde@milliyet.com.tr

## TATLI KADİFE ŞEFTALİ

Yazın en tatlı meyvelerinden şeftali bize Çin'den geldi. Lezzeti ve kokusuyla en sevilen meyvelerin başında gelir... Sağlığa faydaları nedeniyle tazelemesi bol tüketmek gerekir. Bugün şeftaliyle hazırlayabileceğiniz tarifler vereceğim...



EBRU OMURCALI

LEZZETLİ YAZILAR



### ŞEFTALİLİ SÜTLAÇ

**MALZEMELER (6 Kişilik)**  
■ 4 su bardağı süt ■ 2 bardak su  
■ 3 çay bardağı pirinç ■ 2 çorba kaşığı pirinç unu ■ 1 su bardağı toz şeker ■ 1 tatlı kaşığı vanilya

**Şeftali pütresi için**  
■ 3 şeftali ■ Yarım su bardağı toz şeker ■ Tatlı kaşığı buğday nişastası ■ 2 çorba kaşığı su

**HAZIRLANIŞI:** Su ve pirinç pişirin. Süt, pirinç, unu ve toz şekeri ekleyin; koyulaşana kadar pişirin. Vanilyayı ilave edin ve servis kaselerine kat kat sütlacı ve şeftali pütresini paylaştırın. Buzdolabında 4 saat dinlendirin. Şeftali dilimleri ve taze naneyle servis edin.

**Pötleğin hazırlanışı:** Toz şekerle şeftalileri yarım saat pişirin. Nişastayı eritip, şeftalileri ilave edin. Bir taşım kaynatın.



### ŞEFTALİLİ MISIR UNLU TART

**MALZEMELER (6 Kişilik)**  
Hamur için  
■ 2 su bardağı mısır unu  
■ 1 su bardağı un ■ 1 tatlı kaşığı kabartma tozu ■ 1 su bardağı toz şeker ■ 4 çorba kaşığı tereyağı ■ 1 çay bardağı zeytinyağı  
■ 2 adet yumurta  
■ 2 çay bardağı süt

**Krema için**  
■ 1 su bardağı süt  
■ 1 çay bardağı şeftali suyu  
■ 1 çorba kaşığı mısır nişastası ■ 1 çorba kaşığı un ■ 1 tatlı kaşığı buğday nişastası ■ 3 çorba kaşığı tereyağı ■ 1 tatlı kaşığı limon rendesi

**Üzeri için**  
■ Dilim şeftali  
■ Taze nane yaprakları  
■ 1 çay bardağı un (ayrılan hamura eklenecek)  
■ 2 çorba kaşığı tereyağı (ayrılan hamura eklenecek)



**HAZIRLANIŞI:** Yumurta ve toz şekeri çırpm. Tereyağı ve zeytinyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Kalan hamur malzemelerini ekleyin ve koyu kıvamda bir hamur hazırlayın. Hamurdan yarım su bardağı ayırın. Yağlanmış tepsiye dökün. 170 derecede ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin. Ayrıldığımız hamura un ve tereyağı ekleyip karıştırın. Keki fırından çıkartın ve soğuyunca üzerine hazırladığımız krema ve şeftalileri koyun. Ayrıldığımız kek hamurundan üzerine tenkeleyin. Kızarana kadar tekrar fırınlayın. Soğuyunca dilimleyin ve nane yapraklarıyla servis yapın.

**Kremanın hazırlanışı:** Malzemeleri karıştırıp, koyulaşana kadar pişirin.

### BADEMLİ ŞEFTALİLİ GALETTE

**MALZEMELER (6 Kişilik)**  
■ 500 gr. milföy hamuru ■ 4 adet şeftali  
■ 2 su bardağı toz şeker  
Bademli krema için  
■ 1 çay bardağı toz badem ■ 1 su bardağı süt  
■ 2 çorba kaşığı un ■ 4 çorba kaşığı tereyağı  
■ 3 çorba kaşığı toz şeker ■ 1 tatlı kaşığı hindistan cevizi ■ 1 çay bardağı krema

**Üzeri için**  
■ 1 adet yumurta sarısı ■ Pudra şekeri

**HAZIRLANIŞI:** Fırın 200 derecede ısıtın. Yağlanmış tepsiye milföy hamurlarını birleştirerek yerleştirin. Kenara gelen bölümlerini hafifçe içe katlayın. Üzerini çatala delin ve kızarana kadar pişirin. Ayrı bir tencerede süt, şeker ve unu koyulaşana kadar pişirin. Krema, tereyağı, badem ve hindistan cevizi ekleyin. Kremayı karıştırarak soğutun. Dilimlenmiş şeftalileri toz şekerle beraber koyulaşana kadar pişirin. Galettayı fırından çıkartın ve soğuyunca üzerine kremayı dökün, şeftalileri yerleştirin. Pudra şekeri serpin ve dilimleyerek servis yapın.

### ŞEFTALİLİ EV GAZOZU



**MALZEMELER (6 Kişilik)**  
■ 2 su bardağı şeftali suyu  
■ 2 su bardağı soda  
■ 1 adet limon  
■ 1 su bardağı su  
■ 4 dal taze nane  
■ 2 çay bardağı toz şeker

#### HAZIRLANIŞI:

Su, şeftali suyu, toz şeker, limon suyu ve naneyi iyice karıştırın. Sodayı ekleyin ve karışımı bardaklara paylaştırın. Limon kabukları, taze nane ve buzla süsleyerek servis yapın.

### CEVİZLİ ŞEFTALİLİ PESTİL



**MALZEMELER (6 Kişilik)**  
■ 6 adet şeftali  
■ 1 çay bardağı toz şeker ■ 1 çorba kaşığı nişasta  
■ 5 çorba kaşığı su ■ 1 çay bardağı ceviz

#### HAZIRLANIŞI:

Şeftalinin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın, su ve toz şekerle kasık ateşte pişirin. Karışımı süzgeçten geçirin ve 1 çay bardağı ayranak kalını hafifçe koyulaşana kadar pişirin. Nişasta ve ayranaklı karışımı karıştırıp tencereye ekleyin ve koyulaşana kadar pişirin. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye karışımı dökün. Yarı göğdede sertleşene kadar bekletin. Hazır olunca makasla kesin ve kavamozla saklayın.