BENEKLİ NAR PELTESİ

1 adet tanelenmiş nar
1 su bardağı nar suyu
2 su bardağı su
1 büyük çay bardağı toz şeker
3 çorba kaşığı nişasta

Nar taneleri 4 adet kaseye paylaştırılır. Tencereye nar suyu, su, şeker ve nişasta konur. Orta ateşte devamlı karıştırarak kıvam alana pişirilir. Nar taneleri olan kaselere paylaştırılır. 2 saat buzdolabında soğutulur ve servise sunul

© lezzetler.com tarif no:119806 • adı:Benekli Nar Peltesi • gönderen:salkım söğüt • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:42