CEVİZLİ ASIDA

Malzemeler:
- ½ kg Piyale buğday nişastası
- 1/5 su bardağı kızgın tereyağı
- Yarım su bardağı su
- Yarım su bardağı pekmez
- Yarım paket Piyale vanilin
- 1 kg şeker

Hazırlanışı:
½ kg Piyale buğday nişastasını soğuk suda eritin ve bir kaba alın. Üzerine 1/5 su bardağı kızgın tereyağı dökün. Sararana kadar kavurun. Başka bir tencerede yarım su bardağı suyu kaynatın. İçine yarım su bardağı pekmez, yarım paket Piyale vanilin, 1 kg şeker ve kavrulan nişastayı ekleyin. Sürekli karıştırın, göz göz olunca içine iri dövülen cevizleri atın. Servis tabağına alın ve cevizle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:41235 • adı:Cevizli Asıda • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:15