ÇİLEKLİ TİRİT

Ayıklanmış çileklerin üstüne az miktarda tozşeker serpiniz. Üstüne soğuk su doldurup kapağını kapayınız. 12 saat sonra süzüp bu suyu ekmeklerin üstüne bol bol gezdirip bırakınız.
Ekmekler suyu iyice çekince tepside kalanı çıkarıp yerine ekmekleri dizip tatlısının suyunu sıcak sıcak üstüne dökerek tepsiyi kapatıp orta ateşe sürünüz. Ekmekler ısınınca hemen indirip soğutunuz.
Üstüne çilek tanelerini dizerek birer parça da kaymak serpiştirip servis yapınız.

Not: Ekmeklerin üstüne konacak çilekler, kestirilmiş hafif şeker şerbetine atılarak orta ateşte iki taşım kaynatılırsa daha güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:55165 • adı:ÇİLEKLİ TİRİT • gönderen:yaver • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:17