SULU BİSKÜVİ TATLISI

4 su bardağı su
5 çorba kaşığı şeker
5 çorba kaşığı nişasta
1 paket sade pisküvi

İlk işlem olarak bisküviler kırılır. Su, nişasta ve şeker tencereye aktarılır. Orta ateşte sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce biküviler katılır. Kaselere doldurulur. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:96068 • adı:Sulu Bisküvi Tatlısı • gönderen:martı • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:55