KAYGANA (KURU KAYISILI)

Kuru kayısıları suda haşladıktan sonra haşlanmış suda kestirilen şeker ile ezme yapınız. Beş, altı yumurtayı yarım fincan nişasta ile iyice çalkalayın. Bir tavaya sadeyağ koyarak bu karışımı tavaya dökerek kızartınız. Kızarınca delikli kevgirle yağdan alınız. Yağı süzüldüğü sırada daha önce kestirilmiş koyu şeker şerbetine batırıp büyüklüğü oranında geniş bir tabağa düzgünce dizin. Üstüne kuru kayısı ezmesini döşeyip ayni şekilde ayrıca hazırlanmış başka bir kayganayı da üstüne kapatın.

© lezzetler.com tarif no:54204 • adı:KAYGANA (KURU KAYISILI) • gönderen:dünya tatlısı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:01