KAYISI SOSU

1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı şeker
50 gr margarin
1 su bardağı kayısı suyu

Margarin haric tum malzemeyi kucuk sos tenceresine alin. Orta ateste cirparak karistirin.margarini ekleyip karistirarak bun sekilde yaklasik 7-8 dakika daha pisirin. Sure sonunda kendini toparlamasindan anlasiliyor sosun pistigi. Tencereyi ocaktan alip tezgahta ilinmasini bekleyin. Agzi kapakli kaba aktarip buzdolabina kaldirin.



© lezzetler.com tarif no:113078 • adı:Kayısı Sosu • gönderen:B.A. • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:45