KAYISILI İRMİK PASTASI

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı irmik
2 çorba kaşığı nişasta
15 adet kuru kayısı
1 adet limon kabuğu rendesi
Üzeri için:
2 su bardağı kayısı suyu
2 çorba kaşığı nişasta
4-5 adet taze kayısı

Tencerede süt, şeker ve irmiği koyup karıştırın. İçine küp kesilmiş kuru kayısıları ve nişastayı da ekleyip pişirin. Kalıba döküp soğutun. Üzerine sos için nişasta ve kayısı suyunu kaynatıp sos yapın ve soğumaya bırakın. Pastayı servis tabağına ters çevirip üzerine sosu döküp ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:108281 • adı:Kayısılı İrmik Pastası • gönderen:Güllü Lokum • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:12