KAYMAKLI ELMA TATLISI

Malzeme:
1 kg. Amasya elması
3,5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
200 gr. kaymak

Yapılışı:
Suyu bir tencereye koyun. Elmaları soyup 4'e bölün. Çekirdeklerini çıkartın. Hemen, elmalar kararmadan suya atın. Bunu kaynatın. Elmalar yumuşayınca, toz şekeri ve limonu katıp 15 dakika orta ateşte pişirin. Suyunu süzüp, soğumaya bırakın. Soğuyunca tabağa alıp, üzerine kaymak koyup, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:23010 • adı:KAYMAKLI ELMA TATLISI • gönderen:fatmaeryaman • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:10