KESTANELİ KUP

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

400 gr. Kırık Kestane Şekeri
100 ml. Su
4 çay Kaşığı Toz jöle
1 çay Bardağı tz şeker

Kup bardağının içine kestane şekerini koyunuz.
Suyun yarısını kaynatınız.
Toz jöleyi kaynatılan su ile eritiniz.
Soğuk suyu ilave ediniz.
Kestanelerin üzerine dökünüz.
15 dakika donmasını bekleyiniz ve servise hazırlayınız.



© lezzetler.com tarif no:95738 • adı:KESTANELİ KUP • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:27