



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİ TATLISI

10 adet kivi
6 bardak su
2 bardak şeker
6 kaşık nişasta
Karanfil

Kivileri soyun ve ufak ufak doğrayarak bir tepsiye yayın. Ayrı bir tencerede şeker, suyu ve nişastayı kaynatın. Nişastayı soğuk suda eritin ve kaynayan şekere azar azar yedirin. Koyulaşınca söndürün ve tepsideki kivilerin üzerlerine eşit şekilde dökün. Karanfilleri de içine atın ve kenarda soğutun. Buzdolabında en az 4 saat kalsın. Soğuk servis yapın.

[ML® Kivi Reçeli için tıklayın](#)