LABNELİ KAYISI LOKMALARI

https://migros.com.tr

1 yemek kaşığı şeker
2'ye doğranmış ve oyulmuş 4 kayısı
8 çay kaşığı ricotta peyniri
2 yemek kaşığı doğranmış antepfıstığı

1. Tavayı önceden ısıtın.
2. Küçük bir çay tabağı içine şeker koyun.
3. Kayısıların kesik tarafını şeker içine bandırın ve pişirmeden etkilenmeyen küçük bir pişirme tabağına aktarın.
4. Kayısılar karamelize olana ve sulu bir kıvam alana kadar bir kere döndürerek 3-4 dakika süre ile kavurun.
5. Kayısıları fırından çıkarın. Hafifçe soğumaya bırakın ve üzerlerine ricotta peyniri ve Antep fıstığı yerleştirin.
6. Hemen servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:109057 • adı:Labneli Kayısı Lokmaları • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:46