DARTI (SAKARYA - MANAV KÜLTÜRÜ)

Süt kaynatılmadan bir süre bekletilir. Daha sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir. Tencere içindeki hafif yağlı tabaka ocakta (hafif ateşte) kırmızılaşıncaya kadar kaynatılır. Pırtık pırtık bir şekil alınca ateşten alınır. Bir kap içine boşaltılarak donması beklenir. Yağlı bölüm üste, tortu altta kalacak biçimde donan malzeme; kahvaltılarda ve makarnalarda sos olarak kullanılan dartı özellikle keşkek yapımında tüketilir.



© lezzetler.com tarif no:47581 • adı:Dartı (Sakarya - Manav Kültürü) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:51