SANORİYA

Kullanılacak malzeme:
Çok olgun 1/2 kilo şeftali,
1 litre maden suyu,
100 gram toz şekeri,
sulu ve iri 1 portakal,
sulu ve iri 1 limon,
1 tutam dövülmüş tarçın,
1/10 litre ılık su.

Yapımı: Şeftalilerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları ufak ufak doğramalı. Şekeri ılık suda erittikten sonra şeftalilerin üstüne dökmeli. Bu kabın etrafını buzla çevirdikten sonra süzgeçten geçirilmiş limonun ve portakalın sularıyle maden suyunu katmalı. Tarçını da serptikten sonra karışımı en az bir saat kadar bir kenarda bırakmalı. Sonra şeftalileri ezerceslne sangriyayı ince delikli bir süzgeçten geçirip bir sürahiye boşaltmalı ve servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13205 • adı:SANORİYA • gönderen:rıza • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:30