TULUM PEYNİRLİ KAYISI RULOLARI

Malzeme:
2 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası
1/2 su bardağı su
30 gram toz şeker
15 adet kayısı
çörekotu
İç Malzeme için :
60 gram krem peynir
120 gram tulum peyniri
3 tatlı kaşığı bal

Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini çıkartın. Kabuğunu soyup çatalla ezerek püre haline getirin ve süzgeçten geçirin. Elde ettiğiniz kayısı püresini sos tenceresine alın. Yarım bardak suda erittiğiniz nişasta ve şekeri ekleyin. Hazırladığınız karışımı sürekli karıştırarak orta ateşte koyu bir kıvam elde edinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp yağlı kağıt üzerine ince bir tabaka halinde yayın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kayısı tabakası kuruyuncaya kadar pişirin. Peynirli karışım için, derin bir kapta krem peyniri, tulum peyniri ve balı macun kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Soğuyan pestili ince uzun (15 cm) dikdörtgen şeritler halinde kesin. Peynirli karışımı pestilden hazırlanan şeritlerin üzerine yayıp dikkatlice sarın. Hazırladığınız ruloların üzerlerini çörekotu ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:48731 • adı:Tulum Peynirli Kayısı Ruloları • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:13