VİŞNE KURUSU HOŞAFI

Kuru vişneleri su ile tencereye koyup orta ateşe sürünüz. Kaynayıp piştikten ve rengini verdikten sonra indirip süzünüz, soğuyunca süzülen suyu yeterince tozşeker ile karıştırıp süzerek bir kâseye geçiriniz. Sonra vişneleri soğuk suda yıkayarak içine atınız. Vişneler şişince şekeri konur. İki taşım sonra indirip soğutulduktan sonra kâseye koymalıdır.

© lezzetler.com tarif no:54856 • adı:VİŞNE KURUSU HOŞAFI • gönderen:maxi • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:27