VİŞNELİ ŞEFTALİ

4 iri ve olgun şeftali
1 bardak vişne suyu
konserve edilmiş 4 vişne (veya kiraz)
4 kaşık toz şekeri

İki kaşık toz şekerini vişne suyunun içinde erittikten sonra, bu karışımı birkaç saat buzdolabında tutmalı.
Şeftalilerin kabuklarını soyduktan sonra bunları dilim dilim doğramalı (isteyenler daha küçük parçalara da doğrayabilirler). Şeftali dilimlerini bir kuşaneye koymalı. Bunların üstüne iki parmak kadar su döktükten sonra kalan toz şekerini serpmeli ve ağzını örtüp kabı orta ısılı bir ateşe oturtmalı.
Kuşanedeki su ısınınca ateşin ısısını hafifletmek ve şeftali dilimlerini dağılmayacak bir biçimde pişirmeli.
Şeftaliler pişinde bunları şerbetinden çıkararak dört kupaya veya kristal kâseye bölerek koymalı. Buzdolabında tutulan şekerli vişne suyunu da dörde bölerek şeftalilerin üzerlerine döktükten sonra kupa veya kâseleri tekrar buzdolabına kaldırmalı ve orada en az iki saat daha tutmalı.
Servis vakti gelince her kupa veya kasenin tam ortasına birer vişne veya kiraz oturtup bunları sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12269 • adı:Vişneli Şeftali • gönderen:vardar • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:14