YABANMERSİNLİ SOS

https://www.elele.com.tr

2.5 su bardağı yaban mersini
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
¼ su bardağı su
2 yemek kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 tatlı kaşığı vanilya esansı

Yaban mersini, toz şeker, rendelenmiş limon kabuğu ve suyu bir sos tenceresine alın. Su kaynayıp yaban mersinleri yumuşayıncaya kadar yüksek ateşte pişirin. Limon suyu, mısır nişastası ve vanilya esansını bir kasede karıştırıp böğürtlenlere ilave ederek kısık ateşte 6-7 dakika daha pişirin. Sütlü tatlılarınızın üzerinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128219 • adı:Yabanmersinli Sos • gönderen:olsen • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:04