AYVA KURUSU

İyi olmuşlarından 1,280 kilogram ayvanın, kabuklarını soyup herbirini dörde bölerek çekirdek yataklarını çıkarıp soğuk suyla yıkayınız (soğuk suya konması, havayla değinip siyahlanmaması içindir) Üzerine yeterince su doldurup orta ateşe sürünüz. Pişince indirerek kevgire döküp süzülmeye bırakınız. İyice süzülünce başka kaba alıp 2 kilo toz şekerle karıştırarak tahta kepçe ile hamur olana dek eziniz. Sonra düz tabaklara bir santim kalınlığında döşeyip, 4 - 5 gün bırakınız. İyice kuruyunca istediğiniz gibi kesip nişastalı ince şekere bulayıp kavanozlara dizerek serin bir yere koyunuz.

© lezzetler.com tarif no:54949 • adı:AYVA KURUSU • gönderen:hanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:41