BARDAKTA ŞEFTALİ

180 gr (3/4 su bardağı) şeker
1+1/4 su bardağı su
4 iri şeftali (kaynar suya batırılıp, kabukları soyularak her biri ortadan 2'ye bölünmüş ve çekirdekleri çıkarılmış)
250 gr ağaç çileği
2 çorba kaşığı vişne suyu
Süslemesi:
12 büyük ağaç çileği

Şeker ve suyu orta boy bir tencereye koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak, şekeri eritiniz. Şeker tamamen eriyince ateşi yükseltip, orta ateşte, karıştırmadan 3 dakika kaynatınız.
Şeftalileri yuvarlak kısımları üstte olacak biçimde tencereye koyup 3-5 dakika, yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, delikli kepçeyle şeftalileri çıkararak 4 büyük servis bardağına 2'şer yarım şeftali koyduktan sonra, bardakları bir kenara bırakınız.
Tencerede 1/4 su bardağı şerbet bırakıp (kalanını atınız), 250 gr ağaç çileğini ve vişne suyunu ekleyiniz.
Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, ağaç çileklerini sürekli karıştırarak 5 dakika, püre haline gelinceye kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, karışımı küçük bir kaseye süzünüz. Tahta bir kaşığın sırtıyla bastırarak ağaç çileklerinin süzgeçten kaseye geçmelerini sağlayınız. (Süzgeçte kalan posayı atınız.) Kaşıkla, ağaççileği püresinden, şeftalilerin üstüne eşit miktarda koyunuz. Her bardağı 3 ağaç çileğiyle süsleyip, bardakları buzdolabında bir saat beklettikten sonra, servis ediniz.

Not:Bardakta şeftaliyi yalnız başına yada krem şantiyiyle, yemeklerden sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:67461 • adı:Bardakta Şeftali • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.05.2024 - 23:32