SAFRANLI KAKULELİ YOĞURT

https://www.elele.com.tr

10-15 lif safran
2 çorba kaşığı ılık süt
400 g süzme yoğurt (tatlı)
100 g şeker
4-5 tane kakule
Süsleme:
Antep fıstığı
Safran
Kuru gül yaprağı

Safranı ılık sütün içinde 1 saat bekletin, rengini versin. Yoğurda azar azar şeker ilave edip karıştırın. Bir yandan da tadına bakın, arzu ettiğiniz tada gelinceye kadar şeker eklemeye devam edin. Daha tatlı severseniz şekerini artırabilirsiniz. Kakulelerin yeşil kabuklarının içinde siyah tohumları var. Bu tohumları havanda toz haline getirin. Şekerli yoğurdu kakule ve safranlı sütle iyice karıştırın. 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Dövülmüş fıstık, gül yaprakları ve safranla süsleyerek soğuk soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:991 • adı:Safranlı Kakuleli Yoğurt • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:45