ÇİLEK İSPANYOLET

Kullanılacak malzeme:
1/2 kilo çilek,
200 gram toz şekeri,
75 gram pudra şekeri,
20 gram mısır unu,
2 limonun suyu,

Yapımı: Yarım kilo kokulu çileğin çöplerini çıkarmalı ve bol suda iyice yıkadıktan sonra bir süzgece koyup suyunu iyice süzülmesini temin etmeli. Suyu süzülüp iyice kurulanmış çileklerden on tanesini bir yana ayırdıktan sonra geri kalanını altı düz bir tencereye koymalı. Toz şekerini serptikten, limon suyunu döktükten, limonun beyazsız kabuğundan küçük bir parça kattıktan sonra 1/10 litre sıcak su dökmeli ve tencereyi orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Tenceredekiler kaynamaya başladıktan sonra beş dakika beklemeli. Çilekli karışım beş dakika kaynadıktan sonra bir kahve fincanı sıcak suda eritilmiş mısır ununu tencereye dökmeli. İyice karıştırarak 8 - 10 dakika daha kaynatmalı. Tenceredekileri iyice ezerek ince delikli bir tel süzgeçten geçirmeli ve bir kenarda ılımaya bırakmalı.
Çilekli pelte ılıyınca bunu buz kalıplarına doldurmalı ve buzdolabına kaldırıp iyice dondurmalı.
Servis vakti gelince buz kalıplarını başaşağı ederek çilek peltelerini servis tabağına boşaltmalı. Bir kenara ayırılmış çilekleri peltelerin üstüne veya aralarına serpiştirdikten sonra eldeki pudra şekerini serpmeli ve bu hoş tatlıyı sofraya çıkarmalı.

© lezzetler.com tarif no:13112 • adı:ÇİLEK İSPANYOLET • gönderen:rıza • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:57