ÇİLEKLİ KAYISI

Kayısılardan 1/2 kilo almalı. İyice yıkadıktan sonra bunları ortadan ikiye bölmeli ve çekirdeklerini çıkarıp atmalı. Kayısıları düzenli bir şekilde bir kuşaneye yerleştirmeli. Bunun üzerine 100 gram toz şekerini serpmeli. Kayısıların üstünü örtecek kadar da su kattıktan sonra kuşaneyi ateşe oturtmalı ve kayısıları hafifçe yumuşayıncaya kadar ateşte tutmalı. Kayısılar yumuşayınca kabı ateşten indirmeli, bir kevgirle kayısıları şerbetten çıkarmalı ve çukur yanları alta gelecek biçimde, servis tabağına yerleştirmeli. Kayısıların aralarına da yıkanmış çilekleri veya ahududuları yerleştirmeli.
İki kahve fincanı çilek veya ahududu marmelâtını kayısıların içinde kaynatıldığı şerbetin içine boşaltmalı ve çok hafif bir ateşte ılıtarak marmelâtı şerbette hafifçe sulandırmalı.
Marmelâtla şerbet iyice karışınca bunu servis tabağındakilerin üzerine gezdirerek dökmeli ve bu tatlıyı soğumaya bırakmalı. İsteyenler bu tatlıyı buzdolabında buz gibi soğutup servis yapabilirler.

© lezzetler.com tarif no:12319 • adı:Çilekli Kayısı • gönderen:vardar • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:40