EZME PELTE

15 adet kuru kayısı
4 su bardağı su
1 çay bardağı şeker
3 çorba kaşığı nişasta

Kayısılar 2 saat kadar ıslatılır, suyu süzülür. Tencereye konur, üzerine 1 su bardağı su eklenir. Kaynamaya başlayınca kısılır ve 10 dakika kaynatılır ve blenderden geçirilerek ezilir. Üzerine kalan 3 su bardağı soğuk su, şeker ve nişasta konur. Nişasta eriyebe kadar karıştırılır. Tekrar ateşe yerleştirilir. Devamlı karıştırarak fokurdayana kadar pişirilir. Tatlı kaselere paylaştırılır ve soğuyunca sunulur.

© lezzetler.com tarif no:141199 • adı:Ezme Pelte • gönderen:ercan kaftan • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:29