KAT KAT PELTE

4 su bardağı su
Yarım su bardağı portakallı oralet
Yarım su bardağı nişasta
Yarım su bardağı toz şeker
Üzeri için:
4 su bardağı su
Yarım su bardağı kuşburunlu oralet
Yarım su bardağı nişasta
Yarım su bardağı toz şeker

Önce portakallı oralet, su, nişasta ve şeker tencereye konur, orta ateşte devamlı karıştırarak kabarana kadar pişirilir. 8 adet cam kaseye paylaştırılır. Buzdolabına konur, en az 1 saat bekletilir. Sonra kuşburunlu oralet, su, nişasta ve şeker de aynı şekilde pişirilir. Buzdolabında bulunan portakal oraletli peltelerin üzerine bırakılır. Tekrar buzdolabına konur. 2 saat sonra ikram edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:138206 • adı:Kat Kat Pelte • gönderen:kutu bebeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:12