KAYISI MURABBASI

İki kilo kayısının çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, bir tencereye konulmalı ve üzerine, dökülecek iki litre su yarıya ininceye ve kayısılar tamamiyle ezilinceye kadar haşlanmalı ve kuvvetli bir tahta kaşığın yardımiyle karıştırarak ezilmelidir.
Süzgeçten geçirip, iki kilo da şeker katarak orta ateşte kaynatmalıdır. Pelte halini alınca, indirip kapakh kâselere doldurmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:57320 • adı:KAYISI MURABBASI • gönderen:kanat • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:11