KAYISI SOSU

Yapılışı:
1- Kayısıları yıkayıp çekirdeklerini çıkarınız.
2- Temiz bir tencereye elek veya tel süzgeçten ezerek geçiriniz.
3- İçerisine 400 gr. şekeri ve 1 su bardağı su koyup 5-10 dakika kaynatınız.
4- Un çorbasından daha koyu bir kıvama gelince yarım limon suyu ilave edip bir taşım kaynatıp ateşten alınız ve tatlılarda kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:19879 • adı:KAYISI SOSU • gönderen:Cenk Nizipli • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:58