NİŞE HELVASI

50 gr margarin
1 su bardağı pekmez
1 su bardağı Pakmaya Buğday Nişastası
1 su bardağı su
Üzeri için:
2 adet mürdüm eriği
1 yemek kaşığı dondurulmuş vişne taneleri
1 tatlı kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
1 çay bardağı vişne suyu
1 çay bardağı su
50 gr ceviz içi
50 gr Antepfıstığı içi

Sos tenceresinde margarin ile pekmezi kısık ateşte 15 dakika boyunca kaynatın.
Pakmaya Buğday Nişastası?nı suda inceltin ve kaynamakta olan pekmezli karışıma ekleyin. 10 dakika boyunca sürekli karıştırarak pişirin.
Tatlıyı ocaktan alın, küçük çukur kaselere aktarın. Daha sonra ters çevirerek servis tabağına aktarın.
Üzeri için küp şeklinde kesilmiş mürdüm eriğini, vişne tanelerini, soğuk suda inceltilmiş Pakmaya Buğday Nişastası?nı, vişne suyunu sos tenceresinde karıştırın. Yoğun kıvam alınca ocaktan alın. Tatlının üzerine önce bu sostan dökün, sonra da kavrulmuş ceviz içi ile Antepfıstığı içi serpin.

© lezzetler.com tarif no:138816 • adı:Nişe Helvası • gönderen:istisna • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:19