



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÖTİFUR (KİRAZLI)

1 tatlı kaşığı rafine yağ
450 gr (2 su bardağından az) şeker
1+1/4 su bardağı su
1 kahve kaşığı kabartma tozu
500 gr kiraz

Tepsinizi 1 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız. Orta boy bir tencereye şeker ve suyu koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Şeker tamamen eriyince kabartma tozunu ekleyip, karıştırınız. Ateşi yükseltip, karışımı kaynatınız. Şurubu 10-15 dakika, şuruptan alınan bir damla soğuk suya atıldığında hemen sertleşip kolaylıkla ikiye bölünebilene kadar, kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, şurubun hemen soğumaması için, içi yarısına kadar sıcak su dolu daha büyük bir tencereye oturtunuz.

Mümkün olan en hızlı biçimde, kirazları saplarından tutarak sıcak şuruba batırınız. Şurupla kaplanan kirazları yağlanmış tepsiye çıkarıp, soğumaya ve sertleşmeye bırakınız.

Kirazlar soğuyunca, bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.

Not: Aynı şekilde vişne ile de yapılabilir.
