SARI KİRAZ SOSU

Yarım kg sarı kiraz
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı buğday nişastası

Kirazların çekirdekleri çıkarılır. Bir tencereye atılır. Su, şeker ve nişasta ilave edilir. Sürekli karıştırark bir taşım pişirilir. Sonra ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir. Tencerede tamamen soğuyunca krep, pasta, kek yapımında kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:130241 • adı:Sarı Kiraz Sosu • gönderen:Bahtiyar Canlı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:54