ŞEFTALİ KAPRİS

Malzemesi:
2 adet iri şeftali
2/3 bardak şeker
2 bardak su
2 çorba kaşığı badem
2 adet acıbadem kurabiyesi
1 limon kabuğunun rendesi
2 çorba kaşığı nar şurubu

Hazırlanışı:
Önce fırınınızı ısıtın. Şeftalilerin kabuklarını soyup her birini ortadan ikiye ayırın. Çekirdeklerini atın bademleri, bir cezvede kaynatın, üzerlerinden soğuk su geçirip kabuklarını ayıklayın. Şeker ve suyu küçük bir tencereye koyup orta ateşte kaynatın. Soyulmuş yarım şeftalileri, bu şurubun içinde, şeftaliler yumuşamaya başlayıncaya kadar haşlayın. Şeftalileri, ateşe dayanıklı bir cam kaba süzerek yerleştirin. Tencereden kalan şurubu, iyice koyulaşıncaya kadar kaynatmaya devam edin. Soyulmuş bademlerle acıbadem kurabiyelerini, varsa makineden geçirin. Eğer evde kıyma makineniz yoksa, bademleri bıçakla incecik kıyın, acıbadem kurabiyelerini de iyice ufalayın. Küçük bir kâsede limon kabuğu rendesi ilave edilmiş yumurtayı, bir çatalla iyice çırpın. Nar şurubunu katın. Bunu badem/acıbadem karışımına ekleyip tekrar karıştırın. Hazırladığınız bu harcı, şeftalilerin içine doldurun. Kabı fırına sürüp 20-30 dakika pişirin. Kabı fırından aldıktan sonra, üzerine kalan soğuk şuruptan döküp servis edin.

ML® Şeftali Buzda için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9819 • adı:Şeftali kapris • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:29