ŞEFTALİLİ İRMİK TATLISI

THY Skylife

1 kg şeftali
500 g şeker
600 g beyaz peynir
500 g irmik
1 paket kabartma tozu
8 yumurta
Sos İçin:
1 lt su
1 kg toz şeker
½ limon

Şeftalilerin kabukları soyun ev 100 g şeker ile diri kalacak şekilde haşlayın. Diğer tüm malzeme geniş bir tencere içine alıp ve karıştırın. Haşlanmış şeftalileri küp şeklinde doğradıktan sonra diğer malzemelerin içine katıp iyice karıştırın ve kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış fırında 150 derecede 45 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra hazırlanan şurubu sıcak olarak, sıcak kekin üzerine dökün ve soğumaya bırakın. Servis edilirken dilerseniz şeftali dilimleri kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:101299 • adı:ŞEFTALİLİ İRMİK TATLISI • gönderen:incir çekirdeği • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:56