SULTAN TATLISI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1/2 kg kuru Türk kayısısı
1 bardak su
1 bardak şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 bardak kremşanti veya kaymak

Kayısıları yıkayıp şeker ve limon suyu ile yumuşayana kadar kaynatın. İyice piştiklerinde yarım bardaklık kalın bir şurup kalmalı tencerede. Kayısıları alıp, içlerini kaymak veya iyice çırpılmış kremşanti ile doldurun ve dolaba koyun. İsterseniz kek dilimlerinin üstüne koyarak veya kendi başına öylece servis yapın. Bu tatlı Türk sultanlarının kahvaltıda veya öğün aralarında yedikleri tatlıdır.

© lezzetler.com tarif no:41007 • adı:SULTAN TATLISI (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:18