

# ASZALVÁNYLEVES

## ELKÉSZÍTÉS:

60 dkg aszalt gyümölcsöt vízben megmosunk, 10-15 percre beáztatjuk. Fázékba szedjük és felöntjük kb. 1,5 liter vízzel. 5 evőkanál cukorral, csipetnyi sóval ízesítjük, fél óra alatt puhára főzzük.

Közben 2-3 evőkanál lisztet csomómentesre keverünk kevés langyos vízzel, 2 dl tejfölt adunk hozzá, kevés langyos levessel összekeverjük és apránként a leveshez csurgatjuk. Tűzön átforraljuk. Ízesíthetjük fahéjjal és szegfűszeggel is.

Jó étvágyat kívánunk!

## SKANZEN RECEPTÁR

### HOZZÁVALÓK:

60 dkg aszalt gyümölcs  
5 evőkanál cukor  
csipet só  
2-3 evőkanál liszt  
2 dl tejfölt  
fahéj  
szegfűszeg

