

ESNE FRIJITUA XIXONA TURROIAREKIN

written by Errezetak



Xuxona turroia jateko beste modu gozo bat.

Osagaiak:

6 Perts.

Esne osoa 1L
95gr Maizena
100gr Azukre
Makila 1 kanela
2 Limoizko azal
2 Arrautza
150gr Xixona turroia
Film plastikoa
Irina
Olioia

Prestaketa:



Lapiko batean 3/4 **esne** ipini, kanela eta limoizko azalekin eta sutara. Irakiten hasten den momentuan , sua itzali eta 30 minutuz jalki.



Xixona [turroia](#) sardexka batekin zapaldu.



Denbora pasata, limoia eta kanela baztertu ondoren sua piztu. Gainerako esnea lapikora gehitu eta sutara. Turroia poliki-poliki gehituz joango gara, esnea berotzen den bitartean



Irakiten hasten denean maizena eta azukrea (azkeneko biak multzo bat eginik) gehitu eta irabiatu loditu arte.



Loditzean erretilu busti batera jaurtiko dugu zm bateko loditasuna emanaz (azala leuna geratu behar da). Film plastikoarekin estali eta hozkailura.



Frijitu aurretik, laukietan zatitu, arrautza-irinetan pasa eta frijiturik paper xurgatzaile baten gainean ipini.



Zerbitzatu aurretik azukre eta kanela birrindua gainetik jaurti.