



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Patata Postre

Patates Tatlısı



2 patatas, de tamaño medio
3 huevos
1 vaso de leche
1/2 vaso de azúcar granulada
1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)
1 vaso de sémola
1+1/2 vaso de harina
1 paquete de levadura en polvo
1 paquete de vainilla

Para el Jarabe:
2 + 1/2 vaso de azúcar granulada
3 vaso de agua
1 cucharadita de jugo de limón

- # Hierva la mezcla de jarabe en primer lugar, a continuación, agregue el jugo de limón en ella y hervir durante unos minutos más. Luego, quite de la estufa.
- # Hervir las patatas, pelar y rallar ellos. Ponga a un lado para usar más tarde.
- # Descanso los huevos en el tazón y agregue el azúcar granulado en ella. Batir esta mezcla o mezcla, hasta que el azúcar se disuelve.
- # Añadir la mantequilla, que es suavizado a temperatura ambiente, en esta mezcla. Añadir la leche y la patata rallada en la mezcla también. Batir la mezcla durante un tiempo.
- # A continuación, agregar la harina tamizada, sémola, polvo de hornear y la vainilla en la mezcla y mezclar por un tiempo.
- # Engrase un tamaño mediano bandeja de hornear con demasiado aceite. Vierta la mezcla en la bandeja y se aplasten. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C. Hornear la mezcla, hasta su parte superior se convierte en rojo.
- # Resto de la mezcla al horno por un tiempo, después de la eliminación de la estufa. A continuación, verter el almíbar frío en todo. (El jarabe puede parecer demasiado al principio, pero la mezcla se empapa totalmente más tarde.)
- # Rebanada durante aproximadamente 4-5 horas más tarde y su servicio.

Nota: El Papa es un postre delicioso y casi olvidado postre con jarabe, Ciudad de Cesme, Izmir Centro de la ciudad.