



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

Oblea con crema

Kağıt Helva Pastası



3 obleas
350 gramos tahini halva
1/3 vaso de leche
50 gramos de margarina
2 cucharadas de cacao
1/2 vaso de azúcar granulada

Por Aderezo:
Machacados 1 cucharada de avellanas
1/2 cucharadas de coco

- # Ponga la leche, tahini halva y de azúcar granulada en un no-olla de aluminio, cocinar a fuego medio revolviendo de manera constante.
- # Agregar la margarina y el cacao en la mezcla, revuelva por maceración, mientras que para facilitar la cocción.
- # Coloque la oblea en un plato llano, laicos 1/3 de la mezcla caliente en la oblea en el plato.
- # Ponga la segunda oblea en la mezcla, laicos 1/3 de la mezcla caliente de todo.
- # Después de colocar la última oblea en la mezcla caliente, cubrir las obleas con la mezcla restante.
- # Enfriar la postre a la temperatura ambiente, espolvorear machacados avellana y de coco en todo.
- # Slice y servirla.

Nota: El tahini que es ingrediente de la halva es de ajonjolí. 750 gramos de tahini es de 1 kg de sésamo.