



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

Crumpets Turco en jarabe espeso con crema Turco

Kaymaklı Ekmek Kadayıfı



1 Turco crumpet
3+1/2 vaso de azúcar granulada
3+1/2 vaso de agua
Jugo de limón cuarto
Turco crema

- # Coloque el Turco crumpet en una bandeja de hornear que es un poco más grande que sí mismo.
- # Añadir agua hasta obtener 1 pulgada más alto que el crumpet, y lo caliente durante 15 minutos.
- # Escurra el agua de este río.
- # Hierva el jarabe, y añadir jugo de limón 5 minutos antes de extraerlo de la estufa, y hacer que el jarabe un poco espeso.
- # Vierta el jarabe en todo el drenado crumpet, el lugar crumpets con su bandeja más baja de calor, y hacer que el crumpet empapar el jarabe.
- # Cuando el crumpet enfría, cortado en pedazos 6x12 pulgadas.
- # Colocar la crema entre estas piezas y rollo como de cigarrillos.
- # Servir.

Nota: Puede colocar la crema en la parte superior también.