



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

Sésamo caramelos

Susam Şekeri



1/2 vaso de azúcar granulada
1/3 vaso de ajonjolí
Algunos de aceite vegetal para engrase

- # Ponga el azúcar en una pequeña olla de leche que no es de aluminio. Añada 1 cucharada de agua en la olla.
- # Agitar el bote más bajo de calor para derretir el azúcar y convertirla a caramelo.
- # Añadir sésamo en él antes de que el caramelo se solidifica.
- # Cuando el sesames se convierte en caliente y la mezcla comience a hervir, retire la olla de la estufa.
- # Vierta la mezcla en el banco de mármol que es lubricado por un inodoro petróleo, o poner algunas piezas en el engrasado de banco de una cuchara.
- # Cuando se enfríe, colocar los objetos valiosos en un tazón de azúcar. Si se vierte la mezcla en el banquillo a la vez, romper en primer lugar, y luego en el lugar de azúcar en un tazón.

Nota: Si la mezcla se solidifica al tiempo que vierte hacia el banco, coloque la olla sobre el calor para fundir de nuevo.