Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

# BARBUŞKA




2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ceviz
1 kahve fincanı mısır unu
1 kahve fincanı buğday unu
1,5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su

# İnce çekilmiş ceviz ve tereyağı tencereye konur, orta ateşte bir kaç dakika kavrulur.
# Şeker, mısır unu, buğday unu ilave edilir. Bir kaç tur daha çevrilir.
# Soğuk su ilave edilir. Karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir.
# Kaselere paylaştırılır. İlk sıcağı çıkınca buzdolabına yerleştirilir.
# Soğuk olarak servise sunulur.

Not Barbuşka Edirne'de yapılan, kökeni Selanik göçmenlerine dayanan bir tatlıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1961 | Adı: Barbuşka | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:14