



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Selver Pascha Süßspeise

Selver Paşa Tatlısı



1 altbackenes Brot
3 Eier
2 Gläser Milch
1 EL Zucker
4 EL Öl
Für den Sirup:
1 ½ Gläser Zucker
1 Glas Wasser
1 EL Zitronensaft

- # Das Innere eines altbackenen Brotes zerbröseln, Milch, Ei, Öl und ein Eßlöffel Zucker hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Ein kleines Blech einölen und diese Masse einfüllen.
- # Im zuvor auf 180 Grad erhitzten Backofen knusprig backen (ca. 30 Minuten).
- # Während dessen den Sirup zubereiten.
- # Aus dem Backofen nehmen, im heißen Zustand mit dem heißen Sirup übergießen.
- # Nachdem die Süßspeise den Sirup aufgesaugt hat und abgekühlt kann es je nach Wunsch mit Kokosraspeln oder Mandelschnitten bestreut werden.

Tipp: Wenn die Süßspeise während dem Backen zu stark aufbläht kann es mit einer Gabel aufgestochen werden damit Blähung zurückgeht.