



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

## Ramadan Sémola Pastel con Jarabe

Ramazan Revanisi



4 huevos  
1/2 vaso de azúcar  
2 vaso de yogurt  
1 vaso de sémola  
2 vaso de harina  
1 vaso de aceite de girasol  
Cáscara rallada de un limón  
1 paquete de vainilla  
2 paquetes de polvo de hornear  
2 cucharadas de cacao

Jarabe de:  
3 vaso de azúcar granulada  
2 vaso de agua  
1 cucharada de jugo de limón

Para adornar:  
1 cucharada de coco

# En primer lugar, hervir la mezcla de azúcar y el agua. Añadir el jugo de limón en la mezcla. 5 Minutos después, quitar la olla de la estufa. Deje que se enfríe.

# Descanso los huevos en un tazón profundo, añadir el azúcar y revuelva hasta que esta mezcla se convierte en blanco totalmente. Añadir el yogur y el aceite vegetal en ella. Mezclar por un tiempo.

# A continuación, añadir la sémola, polvo de hornear y la corteza rallada de limón en la mezcla y mezcla de estos por un tiempo.

# Vierta la mitad de la mezcla preparada en la bandeja de hornear engrasada.

# Añadir la vainilla y el cacao en el resto de la mitad de la mezcla. Mezclar bien. Luego, recoger los pedazos de la mezcla de cacao añadido por una cuchara y colocar estas piezas en el blanco, una en la bandeja.

# Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C. Cocine la mezcla, hasta que crece y se convierten en rojo.

# Retire la mezcla de la estufa y el resto por 2 minutos. Luego, vierta el jarabe de frío en todo. Luego, el descanso durante aproximadamente 2 horas para hacer el pastel empapar el jarabe.

# Cortar el pastel en las plazas, adornar con coco y sirva.

**Nota:** Alimentos para colorear pueden ser utilizados para obtener un color diferente, en lugar de utilizar el cacao.