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

Patata Postre

Patates Tatlisi



2 patatas, de tamaño medio 3 huevos

1 vaso de leche

1/2 vaso de azúcar granulada

1/2 paquete de mantequilla (125 gramos)

1 vaso de sémola

1+1/2 vaso de harina

1 paquete de levadura en polvo

1 paquete de vainilla

Para el Jarabe: 2 + 1/2 vaso de azúcar granulada 3 vaso de agua 1 cucharadita de jugo de limón

Hierva la mezcla de jarabe en primer lugar, a continuación, agregue el jugo de limón en ella y hervir durante unos minutos más. Luego, quite de la estufa.

Hervir las patatas, pelar y rallar ellos. Ponga a un lado para usar más tarde.

Descanso los huevos en el tazón y agregue el azúcar granulado en ella. Batir esta mezcla o mezcla, hasta que el azúcar se disuelve.

Añadir la mantequilla, que es suavizado a temperatura ambiente, en esta mezcla. Añadir la leche y la patata rallada en la mezcla también. Batir la mezcla durante un tiempo.

A continuación, agregar la harina tamizada, sémola, polvo de hornear y la vainilla en la mezcla y mezclar por un tiempo.

Engrase un tamaño mediano bandeja de hornear con demasiado aceite. Vierta la mezcla en la bandeja y se aplasten. Coloque la bandeja en el horno, que es calentada a 180 C. Hornear la mezcla, hasta su parte superior se convierte en roio.

Resto de la mezcla al horno por un tiempo, después de la eliminación de la estufa. A continuación, verter el almíbar frío en todo. (El jarabe puede parecer demasiado al principio, pero la mezcla se empapa totalmente más tarde.)

Rebanada durante aproximadamente 4-5 horas más tarde y su servicio.

Nota: El Papa es un postre delicioso y casi olvidado postre con jarabe, Ciudad de Cesme, Izmir Centro de la ciudad.