



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

Budín de pan

Ekmek Tatlısı



Mantequilla
8-9 rebanadas de pan rancia
2 vaso de leche
1/3 vaso de pasas
2 huevos
1/4 vaso azúcar granulada
1/2 cucharadita de canela

- # Poner la pasas en el agua durante media hora para soplar seguridad de los mismos.
- # Ponga el azúcar en un bol y agregar los huevos y revuelva. Y, a continuación, añadir la leche y la canela y batir muy bien.
- # Unte mantequilla algunos finamente el pan en rebanadas.
- # Colocar las rodajas en un mediano tamaño, la amplia bandeja del horno.
- # Extender la mezcla en la leche rebanadas.
- # Espolvorear drenado pasas sobre ellas.
- # Cook en el 180 C hasta que el horno rebanadas remojar la mezcla láctea.
- # Deje reposar en la temperatura ambiente durante 1-2 horas y después servir.

Nota: Esta receta en un Inglés.