



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

Postre de zanahoria

Havuç Tatlısı



1 kg. de zanahoria
1+1/2 vaso de azúcar granulada
3 cucharadas de fécula
1/2 vaso de nuez
3 vaso de agua
1 limón librar, rallado
1 cucharada de coco

- # Rallar la zanahoria finamente.
- # Poner en la olla, añadir el agua y el almidón, y revuelva bien.
- # Añadir el azúcar en la olla y coloque la olla sobre el fuego lento.
- # Cocine hasta que se absorbe y suavizar con revolviendo constantemente.
- # Cuando la postre se cocidos, añadir limón rallada librar y cocine por 5 minutos más y, a continuación, apague la estufa.
- # Humedezca un tazón grande. Coloque la mitad de los postres en el plato firmemente al obligar al respecto.
- # Llovizna mayor tamaño machacados nueces en él.
- # Colocar el resto de las nueces en el postre por forzar en él también.
- # Después de refrigeración por alrededor de -5 horas, la llovizna de coco de todo, cortado en cuadrados y servir.

Nota: Puede adornar añadiendo roto galletas mientras que al añadir nueces también.