



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

---

## Postre de sémola con Carmelo

Karamelli İrmik Tatlısı



1 litro de leche  
1+2/3 vaso de azúcar granulada  
2 huevos  
2+1/2 vaso de sémola  
Librarse de un limón, rallado  
1 pack de vainilla  
1 cucharada de coco, rallado

- # Ponga la mitad del azúcar en una olla, cocinar a fuego medio sin que ninguna otra cosa hasta que colourizes. Por este camino se llega caramelo.
- # Vierta en una placa plana de tamaño mediano. Enfríe.
- # Si bien se está enfriando, poner la leche, los huevos, sémola, limón rallada librar, y el azúcar restante en una olla aparte hasta que llegue a un grueso pudín coherencia. Por último agregar la vainilla.
- # Vierta el pudín en la fría caramelo.
- # Refrigere por alrededor de 3-4 horas por lo menos, y su lugar en una placa de servicio al revés. Adorne con coco.

**Nota:** Usted debe verter en el molde caramelo inmediato. De lo que se espesa y se vuelve difícil de verter.