



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

Laminados pudín de leche con las encías

Sakızlı Rulo Muhallebisi



1 litro de leche
6 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de harina
3 piezas de Mastique goma de mascar
1/2 paquete de margarina
1 paquete de vainilla
1/2 vaso de nuez machacados
1 taza de coco

Colocar el coco en toda la bandeja para hornear.

Ponga la leche, el azúcar y la harina en una olla y mezclar, colóquelo a fuego medio, y cocine hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche revolviendo constantemente.

Después de quitar lo de la estufa, mastique chicle añadir en polvo, vainilla y margarina, y la mezcla durante 10 minutos.

Vierta esta mezcla en todo el coco en la bandeja suavemente, no deje que el coco alejarse de la leche.

Refrigere la bandeja de la noche a la mañana.

Al día siguiente, corte el pudín en alrededor de 6x6 pulgadas de tamaño cuadrados.

Coloque las plazas en un plato, poner la nuez en los centros de ellas and roll, y el lugar la rueda de conseguir al revés al servicio.

Nota: Si se mezcla a menos de 10 minutos, el pudín de leche será frágil y no se puede rodar.