



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

Pudín de leche con almendras y pistacho

Keşköl



1 vaso de almendras
6 vaso de leche
2 cucharadas de harina de arroz
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1/2 cucharadita de sal
Pistacho
Coco

- # Resto las almendras en agua hirviendo durante unos 2-3 minutos, y retirar su interior la piel.
- # Coloque 1 taza de leche en una olla pequeña y caliente hasta que.
- # Mientras tanto, mezcla las almendras en un primer momento, a continuación, libra esterlina y ablandar completamente con agua tibia.
- # Escurrir las almendras finalmente suavizado.
- # Ponga el agua fría en una olla y disolver la harina de arroz en el mismo, añadir el azúcar en ella.
- # Coloque la olla a fuego medio, añada la sal y el puré de almendras en el mismo.
- # Cook por revolviendo constantemente hasta que llegue a una coherencia que es más espeso que el pudín de leche.
- # Retire de la estufa, cubrir en los tazones, después de que el enfriamiento a temperatura ambiente, refrigerar durante unos 1-2 horas.
- # Decore la superficie con pistacho y coco y servir.

Nota: La leche con leche con almendras y pistacho es un otomanas receta de cocina y también es tan popular.