



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

---

## Sémola pastel empapado en almíbar luz

Revani



4 huevos  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1+1/2 vaso de sémola  
1+1/2 vaso de yogur  
1+1/2 vaso de harina  
2 paquete de levadura en polvo  
Tinny cáscara de limón rallada  
1/4 vaso de aceite vegetal

Por Jarabe:  
2+1/2 vaso de azúcar granulada  
2+1/2 vaso de agua  
Jugo de 1/2 limón

# Hervir 2 vaso de azúcar con 2-1/2 vaso de agua, luego agregar el jugo de limón, hervir durante 5 minutos juntos y esperar a que enfriando.

# A pesar de que se enfría preparar la masa.

# Mezclar el azúcar y los huevos por una licuadora.

# A primera añada el yogur y el aceite, luego la harina, el polvo de hornear, sémola, cáscara de limón rallada, y mezclar.

# Vierta la mezcla en una bandeja de horno engrasada que usted demasiado.

# Hornear durante 25 minutos a 175 C horno.

# Vierta el almíbar frío sobre el pastel caliente.

# 5 horas de descanso, por lo menos, cortado en cuadrados y servir.

**Nota:** La pasta se debe al horno después de la preparación, sin descanso.