



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

Padre Postre

Baba Tatlısı



1/2 vaso de azúcar granulada
2 huevos
5+1/2 cucharada
2 cucharadas de aceite vegetal
La corteza de un limón
1 pack de vainilla
1 paquete de polvo de hornear

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

- # Batir los huevos y el azúcar, añadir la margarina y mezclar durante un tiempo.
- # Añadir los demás ingredientes, obtener una mezcla suave.
- # Vierta la mezcla en el molde engrasado pastel.
- # Cocine en horno a 175 C durante unos 35-40 minutos.
- # Deje enfriar la torta en el molde.
- # Hervir el agua con el azúcar, añadir el jugo de limón y 5 minutos antes de la eliminación de la cocina.
- # Vierta el jarabe caliente todo el pastel frío. Invertir la postre el pastel cuando absorbe todas las del jarabe.

Nota: Esta es una práctica tan postre. No es necesario esperar demasiado para descansar.