



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

Selver Pasha Postre

Selver Paşa Tatlısı



1 rancio pan, migajas
3 huevos
2 vaso de leche
1 cucharada de azúcar granulado
4 cucharadas de aceite vegetal

Por Jarabe;
1+1/2 vaso de azúcar granulada
1 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

Coloque el rancio pan rallado en un plato hondo y añadir la leche, los huevos, aceite y 1 cucharada de azúcar, y mezclar hasta obtener lo suave.

Engrase una pequeña bandeja para hornear, vierta la mezcla en él.

Hornear en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C hasta que su superficie se convierte en rojo (unos 30 minutos). Mientras tanto preparar el jarabe.

Vierta el jarabe caliente todo el pastel caliente después de extraerlo de la estufa.

Cuando se absorbe el almíbar y se enfría, cortarlo en trozos. Puede adornar su superficie con coco o de almendras.

Nota: Si el pastel crece demasiado durante la cocción, puede detener su crecimiento por la excavación de un tenedor en ella.