



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.