



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

Esponja postre

Sünger Tatlısı



3 huevos
Levadura, la mitad del tamaño de matchbox
1 vaso de leche tibia
1 vaso de harina de arroz
2 vaso de sémola
1 cubo de azúcar
1 pizca de sal
1/6 vaso de aceite vegetal

Por Jarabe:
3 vaso de azúcar granulada
3 vaso de agua
1 cucharada de jugo de limón

- # Añadir la levadura y el azúcar en el cubo de advertir a la leche, revuelva.
- # Añadir los huevos, harina de arroz, sémola y la sal en la mezcla de leche y mezcla para que sea suave.
- # Cuando se llegue sin problemas añadir el aceite y remover.
- # Cubra la mezcla y se deja reposar durante una hora.
- # Engrase una pequeña lata muy bien y vierta la pasta en él.
- # Deje reposar por un tiempo, en el mientras tanto preparar el almíbar, hervir el agua con el azúcar, cuando se obtiene una baja consistencia añadir zumo de limón, retirar de la estufa.
- # Cocine la pasta descansado en el precalentado a 175 C horno durante 45 minutos.
- # Después de tomar el pastel caliente de la estufa fría vierta el jarabe mientras que el pastel está todavía caliente.

Nota: La mayor diferencia entre esta receta y Revani está usando levadura y harina de arroz mientras cocinan.