



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

## Fresa sueño

Çilek Rüyası



6 vaso de leche  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1/2 vaso de harina de arroz  
1/6 vaso de almidón de trigo  
2 paquetes de vainilla  
Margarina, Walnut tamaño

Para la salsa de fresa;  
2 vaso de fresas  
5 cucharadas de azúcar granulada

- # Lave las fresas, mezcla a su vez a puré. Ponga el puré en una pequeña olla, añadir 5 cucharadas de azúcar granulada en ella, hervir por un tiempo más bajo de calor, el descanso que se enfríe.
- # Ponga la leche fría, 1+1/2 vaso de azúcar granulado, harina de arroz y almidón en una olla. Mezclar en primer lugar, luego deje la olla a fuego mediano y cocine por revolviendo constantemente.
- # Cuando los agujeros comienzan a parecer sobre la superficie, significa que el flan se cocina. Añadir la vainilla y la margarina en la mezcla después de extraerlo de la estufa y mezclar. (Mix que cada cierto tiempo hasta que se enfría). La salsa de fresa se enfría al mismo tiempo.
- # Añadir 3 cucharadas de salsa de fresa en el fresco y mezclar con leche, el color de la leche se convierte en rosa de esta manera.
- # Ponga 1 cucharada de salsa de fresas en un tazón pequeño o una taza en un primer momento, añadir 3 - 4 cucharadas de pudín de leche sobre él entonces. Repita estas acciones para llenar la taza. Ponga la salsa de fresa en la parte superior definitivamente.
- # Refrigere la fresa sueño durante 2 horas como mínimo, y luego servir.

**Nota:** Tanto de la mezcla debe ser la mezcla se enfríe, mientras que ellos, el color del postre no parece buena si no lo son.