



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

Postre con melaza y nogal

Kase Sucuğu



1+1/2 vaso de melaza
2 vaso de agua fría
1/3 vaso de almidón de trigo
1 cucharada de harina de arroz
1 cucharada de azúcar granulado
1 taza de nogal

- # Ponga el almidón, harina de arroz y azúcar granulada en el bote.
- # Blend la mezcla antes de colocar la olla más de calor.
- # Coloque la olla sobre fuego lento. En primer lugar, añadir el agua y luego añadir la melaza poco a poco en la mezcla de revolviendo constantemente.
- # Cook a lo largo de calor de bajo revolviendo constantemente. Puede retirarlo de la estufa cuando el batidor comienza a darle forma.
- # Vierta la postre en 4 tazones.
- # Coloque el nogal piezas durante el postre.
- # Refrigere durante 2 horas como mínimo, luego servir.

Nota: Postre con melaza y nogal se vende también como soujouk forma en Turquía.