



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

Tiltonbak

Tiltonbak



2 vaso de leche
1 vaso de agua
1 vaso de azúcar granulada
2+1/2 cucharada de almidón de trigo
14 Petit beures
1 taza rallado Peach
1 paquete de vainilla

- # Ponga la leche fría, agua fría, azúcar granulada, 1+1/2 cucharadas de fécula en el bote.
- # Después de revolver la mezcla, cocinar a fuego mediano revolviendo constantemente por hasta que hierva y llega a la consistencia de pudín de leche.
- # Enfriar la mezcla después de extraerlo de la estufa de revolviendo cada cierto tiempo.
- # Añadir pelado y rallado melocotón en él, y revuelva.
- # Añadir restante 1 cucharada de fécula en el jugo de melocotón.
- # Coloque la olla a fuego medio una vez más, y cocine agitando por. Cuando se alcanza el derecho a la coherencia, de sacarlo de la estufa y agregue la vainilla en él.
- # Llenar la mitad de los cuencos con la mezcla. Espere unos 5 minutos para ver la crema en todo el mezclas en los platos hondos.
- # Mientras tanto, mezcla o finamente la libra petit Beurre galletas.
- # Ponga suficiente petit Beurre piezas en todo el mezclas.
- # Ponga la mezcla en petit Beurre chips de nuevo, añadir machacados de galletas en la parte superior de nuevo.
- # Refrigere los postres por 3 horas como mínimo.
- # Ponga rodajas de durazno en la parte superior mientras prestaba servicios.

Nota: "Tiltonbak" es el nombre regional del durazno en Anatolia central.