



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

---

## Cezeriye

Cezerye



3 vaso de zanahorias ralladas finamente  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1 vaso de avellanas  
1/2 vaso de almidón de trigo  
Corteza rallada de un limón  
1 vaso de coco

- # Rallar las zanahorias finamente, ponerlas en una olla de acero, añadir 1 cucharada de agua en cubierta y en la tapa.
- # Cook a través fuego lento hasta que empiecen a ablandar.
- # Añadir el azúcar en ella, le mantenga el calor más bajo hasta que ablanda.
- # Añadir el almidón de trigo antes de retirarlo de la estufa, descubrir la tapa y cocine hasta que se endurece.
- # Añadir la cáscara de limón rallada y machacados avellana en que finalmente, y sacarlo de la estufa.
- # Wet una pequeña bandeja para hornear, escurrir el agua y, a continuación, vierta la mezcla en la bandeja con 1 pulgada de espesor, en vigor a aplanar, colóquelo en el refrigerador.
- # Refrigere que la noche a la mañana, luego cortar en trozos del tamaño de matchbox.
- # Portada cezeriye las piezas con coco.
- # Ponga en un tazón el azúcar y luego colóquelo en el refrigerador. Sacarlo de la nevera justo antes de servir.

Nota: Cezeriye es preparado por el sector de la carne de gelatina comestible en lugar de almidón de trigo originalmente. Pero también muchos tipos de gelatinas insalubres se venden como la gelatina de carne comestible, a fin de utilizar almidón de trigo es más lógico.