



Dessert Selver Pasa

Selver Paşa Tatlısı



1 miette de pain rassis
3 œufs
2 tasses de lait
1 cuillère à soupe de sucre
4 cuillères à soupe d'huile végétale
Pour le sirop;
1,5 tasse de sucre granulé eau
1 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

- # Mélangez le pain rassis avec du lait, des œufs, de l'huile et 1 cuillère à soupe de sucre granulé.
- # Huilez un petit plat de cuisson, et versez ce mélange dedans.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à la grillade. (30 minutes)
- # Pendant ce temps préparez le sirop.
- # Versez le sirop sur le dessert chaud qui vient de sortir du four.
- # Quand elle absorbe le sirop et qu'elle refroidit, faites des tranches et décorez avec de la noix de coco selon votre volonté.

N-B: Si pendant la cuisson, le dessert gonfle beaucoup, vous pouvez le dégonfler en plantant une fourchette.