



Cocktail d'Estate

Yaz Kokteyli



1 pacco di pane pronta
1 cucchiaio di burro
1,5 bicchieri di ciliegie levati dai semi
2 bicchieri d'acqua

Sopra delle ciliegie si aggiungono 2 bicchieri d'acqua e lo zucchero poi si mettono sul fuoco medio e quando arriva nel momento di bollimento il fuoco si regola a basso e si continua a bollire ancora per 5 minuti poi si leva dal fuoco.

Poi i pani arrossiti si mette dal burro e si filano nel vassoio e poi si mettono nel forno riscaldato a 200 gradi e dopo aver sciolto il burro si leva dal forno.

Poi sopra fettati di pane si mettono dalle ciliegie e alla sopra si mette dal liquido.

Poi si rimette nel forno e si cucina finchè i pani si succchiano lo sciropo .

Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: Questa è una ricetta pratica che viene dalla cucina d'Ottomano fino ad oggi.