



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Dolce di Selanik con Latte

Sütlü Selanik Tatlısı



Mezzo pacco di burro (125 gr.)  
3 bicchieri di farina  
1 cucchiaino di zucchero semolato  
Per la Miscelata;  
1 tazzina di caffè amido di grano  
Mezzo bicchierino di sale  
Per lo sciroppo;  
1,5 bicchieri di zucchero  
1,5 bicchieri d'acqua  
1 cucchiaino succo di limone

- # Nella ciotola da miscelare si mettono burro e farina setacciata insieme con zucchero semolato.
- # Poi impasto si mette nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucina finché diventa colore viola.
- # Nella ciotola si mette latte, amido di grano, sale e si cucina finché diventa bella cremata.
- # Quando leva dal fuoco si mette a frescare. Poi si aggiunge uova miscelata e si rimiscelano.
- # Poi la miscelata si svuota sopra dell'impasto levato dal forno.
- # Poi il vassoio si rimette nel forno e si cucina finché diventa sutlac di forno.
- # Nel momento di raffreddamento si prepara lo sciroppo. Si bolliscono zucchero e l'acqua quando arriva alla coerenza si aggiunge succo di limone e si bolisce circa per 5 minuti.
- # Dolce freddato si fetta ed alla sopra si mette lo sciroppo.
- # Si aspetta circa un giorno e servirsi.

**Nota:** Questo dolce riservato dalla cucina di Rumeli.