



Corona del Sultano

Sultan Tacı



Un litro di latte
Un bicchiere di zucchero
Mezzo pacco di margarina
3 cucchiai di farina
2 cucchiai amido di grano
Un pacco di vaniglia
20 - 25 biscotti
Per la sopra
Un pacco di cioccolato.

Farina e margarina si arrossiscono finché la farina cambia il colore poi alla sopra e si aggiunge latte fresco e si miscelano finché diventa omogenea.

Poi si aggiunge amido e si cucinano sul fuoco medio finché la miscela tra diventa buco per buco.

Si aggiungi alla vaniglia subito prima di levare dal fuoco e si aggiungono i biscotti rotti si miscela poi la miscelata si svuota nello stampo di torta bagnata dopo si mette nello frigo e si aspetta per una notte intera il giorno dopo si inverte nel piatto da servire.