



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

Amuleto Cremato

Kaymaklı Muska



1 pacco di yufka
Per cremata;
3 bicchieri di latte
1 bicchiere di semolino
Per interno e sopra;
200 gr di burro
1 bicchierino olio di girasole
Per lo sciroppo;
3 bicchieri di zucchero
3 bicchieri d'acqua
Mezzo limone

- # Prima si prepara la cremata. Latte e zucchero si mette dentro pentola poi si inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare finché diventano buco per buco.
- # Dopo l'acqua e zucchero si bolisce per lo sciroppo. Quando arriva la coerenza si aggiunge il succo di limone e poi si leva dal fuoco lo sciroppo.
- # Il burro si scioglie e poi si riscalda insieme con olio di girasole senza bruciare.
- # Un pacco di yufka è in totale 44. 22 di questi si mette ad una parte.
- # Due yufka si mette una sopra l'altra e poi si mette olio alla sopra si rimetta ancora due yufka e si voglia così si ripete finché finiscono tutti e 22 yufka.
- # Si tagliano 8x8 in quadrate. In mezzo delle quadrate si mette dalla cremata poi secret all'angolo all'angolo. Così si fa come la figura d'amuleto.
- # I pezzi preparati si filano nel vassoio oliato poi si fa l'altra metà di yufka ugualmente.
- # Il resto di olio si mette sopra pezzi preparati. Dopo il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Si mette lo sciroppo dopo aver tolto 5 minuti dal forno.
- # Si può servirsi quando succhia bene lo sciroppo.

Nota: Cremata preparata con questa ricetta si può chiamare anche falso cremata.