



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

Bruciata

Yanık



3 bicchieri di latte
1 bicchiere di zucchero
1 tazza di formaggio cremata
1 bicchiere farina di riso
1 bicchierino amido di grano
1 uova
1 sbucia grattugiato di limone
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
1 cucchiaino di margarina
2 cucchiaini di zucchero semolato

- # Formaggio e metà di latte si mette nella tazza da miscelare e si miscelano bene con il miscelatore.
- # Alla sopra si aggiungono zucchero uova amido farina di riso e si miscelano poi si aggiungono vaniglia e sbucia di limone.
- # La miscelata preparata si svuota dentro di uno stampo a pressione alta alla sopra si aggiunge burro sciolto insieme con zucchero semolato.
- # Poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina circa per 15 minuti dopo si apre solamente parte sopra del forno e si cucina finché brucia.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per un po' poi si inserisce nella parte inferiore del frigo e si aspetta circa per una notte.
- # Il giorno dopo si taglia in quadrato e servirsi.

Nota: Bruciata in genere ai offerisce di consumare nel mese di Ramadan.