



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

## Dolce di Pane Caramellizzato

Karamelize Ekmek Tatlısı



1 pacco di pane pronto  
1,5 bicchieri di zucchero  
1,5 bicchieri d'acqua  
Per la crema;  
3 bicchieri di latte  
1 bicchiere di zucchero  
1 cucchiaino amido di grano  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra;  
2 cucchiaini di cocco

- # Zucchero si mette nella padella poi si inserisce sul fuoco basso. Dopo si arrossisce finché diventa gel.
- # Alla sopra si aggiunge l'acqua calda e poi si bolisce per una schiumata dopo si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
- # I fetti di pane siciliano nel vassoio alla sopra si aggiunge lo sciroppo.
- # in questo momento se preparano i materiali di crema. Tranne la vaniglia tutti gli altri materiali si mettono nella pentola.
- # Si cucinano sul fuoco medio finché diventano buco per buco ultimamente si aggiunge la vaniglia e si leva dal fuoco.
- # La crema preparata si mette sopra dei pani e si liscia con il cucchiaino.
- # Il dolce preparato si inserisce nella parte inferiore del frigorifero e si lascia circa per 4 ore.
- # Dopo si leva dal frigorifero e dalla sopra si pizzica il cocco.
- # Si taglia la forma quadrata e Servirsi.

**Nota:** Nella questa ricetta i pezzi di pane si possono usare anche dopo aver arrostiti.