



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

Torta Kumbet

Kümbet Pasta



1 pandispania
1 bicchierino di latte
Per interno;
1 bustina di zucchero semolato
1 bicchierino di latte
1 tazza di caffè cocco
1 banana
Per la sopra;
1 pacco di cioccolato
1 cucchiaino di margarina

- # Primamente si copre bene con il nailone fondo ed intorno di uno stampo.
- # Poi si inseriscono le pandispanie. E si aggiunge metà di latte.
- # In un'altra ciotola si miscelano zucchero semolato e latte.
- # Alla sopra si aggiungono banana tagliata e cocco poi si miscelano.
- # Dopo la miscelata preparata si mette sopra di pandispania e si liscia con il cucchiaino.
- # Poi seconda pandispania si mette sopra. E si mette l'altro metà di latte.
- # Poi là sopra di torta ricoperta con il nylon e te si inserisce nella parte inferiore del frigo. E si aspetta per una notte.
- # Il giorno dopo si apre il nailonee si inverte nel piatto da servire.
- # In una ciotola da miscelare si mettono margarina e cioccolato poi si inserisce sul fuoco medio e si sciolgono bene.
- # Sopra di torta preparata si mette la miscelata e poi si pizzica il cocco.
- # Si mette nel frigo per un'ora dopo servirsi.

Nota: Per il posto di zucchero semolato si può usare anche crema viscosa.