



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

Barbuska

Barbuşka



2 cucchiari di burro
1 bicchiere di noce
1 tazzina di caffè farina di mais
1 tazzina di caffè farina di grano
1,5 bicchieri di zucchero
4 cucchiari d'acqua

Noce e burro si mettono nella pentola e si arrossiscono per qualche minuti.
Farina di mais farina di grano si aggiungono. Si miscelano ancora per un po'.
Si aggiunge acqua fredda. Si miscelano bene finche arriva alla coerenza.
Dopo si condividono nelle tazze . Dopo aver fraeddato si inserisce nello frigo.
Servirsi in freddo.

Nota: Barbuska è una tariffa si prepara nella città di Edirne . Arriva dai popoli di Selanik.