



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

Dolce D'Arabo

Arap Tatlısı



1 pacco pane di toast
1 pacco di burro
Per marmellata;
3 bicchieri di latte
3 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di amido
1 cucchiaio di farina
Per lo sciroppo;
2 bicchieri di zucchero
2 bicchieri d'acqua

Primamente si prepara la marmellata. Latte amido zucchero e farina si mettono nella pentola . Si cucina sul fuoco medio finchè diventano forma marmellata.

In un'altra pentola si mettono acqua e zucchero si cucina per una bollita poi si lascia a freddare.

Si tagliano i fianchi pezzi di pane. Poi si levano in mezzo e si tagliano. Alla sopra si aggiunge burro sciolto e miscelano bene.

La metà dei pezzi di pane si fila nel vassoio poi alla sopra si mette dalla cremata preparata e dopo si mettono gli altri pezzi di pane.

Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finchè diventano colore viole. (Circa per 25 minuti).

Dopo aver tolto dal forno si aspetta per freddare e poi alla sopra si mette lo sciroppo freddo.

Si aspetta nello frigo per 25 minuti poi si taglia in quadrato e servirsi.

Nota: Dolce arabo è riservato alla zona di Antakya.