



## Dolce D'Arabo

Arap Tatlısı



1 pacco pane di toast  
1 pacco di burro  
Per marmellata;  
3 bicchieri di latte  
3 cucchiali di zucchero  
2 cucchiali 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 vassaiò 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 ppi si taglia in quadrato e servirsi.

Nota: Dolce arabo è riservato alla zona di Antakya.