



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

La Barba non Gioca Il Baffo non Fibra

Sakal Oynatmaz Bıyık Titretmez



1 lt di latte
1 bicchiere di farina
1 bicchiere di zucchero
2-3 pezzi di cica
Per la sopra;
Nocciole

- # Latte zucchero e farina si miscelano bene in una pentola finche sciolgono.
- # Si cucinano sul fuoco medio per una schiumata.
- # Si aggiungono i pezzi di cica e dopo 3 minuti si leva dal fuoco.
- # Poi si miscela circa per 5 minuti con blender e dopo si riempisce nelle tazze.
- # Poi si inserisce nello frigo e si aspetta per 2 ore.
- # Poi si pizzica nocciole e servirsi.

Nota: Questa è una dolce riservata alla zona di Kayseri. Alyro nome è dolce di Kayseri.