



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

Dolce di Re Selver

Selver Paşa Tatlısı



Interno di 1 pangrano
3 uova
3 bicchieri di latte
1 cucchiaino di zucchero a polverato
4 cucchiaini olio vegetale
Per lo sciroppo;
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino succo di limone

- # Si pezza interno di pangrano. Sopra si mettono latte, olio, 1 cucchiaino di zucchero a polverato poi i questi si miscelano bene.
- # S'olia un vassoio di forno piccolo e miscelata preparata si svuta in questo vassoio di forno.
- # Si cucina nel forno riscaldato finchè le sopra s'arrossiscono. (30 minuti incirca)
- # In questo momento si prepara lo sciroppo.
- # Si svuota sciroppo caldo sopra dolce caldo.
- # Dopo che succhiato lo sciroppo si fetta. Se volendo sopra si figura con cocco o con mandorle.

Nota: Durante il cucinamento se dolce gonfia troppo si può bucare con la forchetta.