



Dolce di Re Selver

Selver Paşa Tatlısı



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

Si pezza interno di pangrano. Sopra si mettono latte, olio, 1 cucchiaio di zucchero a polverato poi i questi si miscelano bene.

S'olia un vassoio di forno piccolo e miscolata preparata si svuota in questo vassoio di forno.

Si cucina nel forno riscaldato finchè le sovre 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.