



Tiltombak

Tiltonbak



2 bicchieri di latte
1 bicchiere d'acqua
1 bicchiere dello zucchero a polverato
2,5 cucciai amido di grano
14 biscotti potibor
1 bicchiere grattugiato d'arancia
1 bustina di vaniglia

- # In un'an ciotola si mettono latte freddo, zucchero polverato, 1,5 cucchiai d'amido .
- # Dopo aver miscelato si mette sul fuoco medio e si cucina con miscelare finchè arriva alla coerenza di marmellata.
- # Dopo aver tolto dal fuoco la miscelata si lascia freddare.
- # Sopra si aggiunge arancia grattugiata e sbucciata.
- # Sopra della questa miscelata si aggiunge quello amido rimasto.
- # Poi la ciotola si rimette sopra il fuoco e si cucina dinuovo finche arriva alla coerenza e lsi toglie dal foco si aggiunge la vaniglia si miscela di nuovo.
- # Poi la miscela si mette nelle meta delel tazze , si aspetta circa 5 minuti per diventarsi cremata le sopre.
- # In questo momento biscotti potibor si fanno passare dal robot.
- # Sopra della miscelata cremata si mette dal biscotto grattugaiato.
- # Sopra dal biscotto si rimette dalla miscelata poi sopra si rimette biscotti e così si finisce.
- # Il dolce si riposa circa 3 ore nello frigo.
- # Nel momento da servirsi sopra si figura con i fetti d'arancie.

Nota: Tiltombak è nome regionale d'arancia nella zona d'Anatolia Centrale.