



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

Tiltombak

Tiltonbak



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

- # In un'un ciotola si mettono latte freddo, zucchero pulverato, 1,5 cucchiaini d'amido .
- # Dopo aver miscelato si mette sul fuoco medio e si cucina con miscelare finché 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 di nuovo finché arriva alla coerenza e si toglie dal fuoco si aggiunge la vaniglia si miscela di nuovo.
- # Poi la miscela si mette nelle metà delle tazze , si aspetta circa 5 minuti per diventare cremata le sopra.
- # In questo momento biscotti potibor si fanno passare dal robot.
- # Sopra della miscelata cremata si mette dal biscotto grattugiato.
- # 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'arance.

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