



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Десерт Лелвер Паша

Selver Paşa Tatlısı



Мякоть одной не свежей булки
3 яйца
2 стакана молока
1 стол.ложка сахара
4 стол.ложки раст.масла
Для Щербета:
1,5 стакана сахара
1 стакан воды
1 стол.ложка лимон.сока

- # Хлебную мякоть раскрошить,добавить молоко,яйцо,масло,1 стол.ложку сахара,хорошо перемешать.
- # Вылить в смазанную маслом форму.
- # Запекать в заранее разогретой духовке до золотистой корочки(около 30минут),при температуре 180.Приготовить щербет: Вскипятить воду с сахаром,добавить лим.сок.
- # На горячий десерт полить горячий щербет.
- # Дать пропитаться,порезать на кусочки и украсить кокосовой стружкой или миндалём.

Если десерт,во время запекания сильно поднимется,нужно проткнуть его вилкой.