



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 лимон.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.