
CHAŁWA

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1546 razy.

Kuchnia turecka

1 i 1/2 szklanki cukru

2 szklanki wody

1/2 kostki masła

1 szklanka kaszy manny posiekane migdały lub włoskie orzechy

cynamon

Cukier z wodą gotować przez 20 min., aż powstanie syrop o konsystencji śmietanki. Kaszę manna smażyć na rozgrzanym maśle stale mieszając, aż nabierze jasnego, żółtego koloru. Wleć syrop i mieszać, aż manna połączy się z cukrem. Przetopić masę do żaroodpornego naczynia i wstawić do słabo nagrzanego piekarnika (120oC) na 15 min., w tym czasie kasza wchłonie syrop. Napełnić miskę lub kilka miseczek, ugnieść w nich masę i po wyjęciu przybrać orzechami i cynamonem.

Proporcje dla 4-5 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD