

# Roma Küche 2.0

## Romano Habe

### Buchtlini marilakere lekvariha

#### So tumenge use pekal 4 dschenenge:

- 1 jatschkori schutschi germ
- 200 ml thud (tato)
- 500 g jaro (gloti)
- 80 g prahoschno cukro
- 80 g buteri
- 2 kuki
- 2 bare roja rum
- 100 g buteri (pajalo)
- 150 g marilakero lekvar taj eknaj lon

#### Butschalinen afka:

Sintalimo jaro la germaha khetan te keverinel. O thud le 80 g buterhia te tatscharel taj le prahoschne cukroha, le loniha, le kukenca taj le rumiha latsche khetan te keverinel. O jaro use te del taj sa la kojnhakera maschinaha vaj la duga rojaha, ande jek laboschkoja, use jek gloti humel te fabutschalinel, dschimeg pe o humel usar i rik la laboschkijatar putrinel. Akor o humel use iste utscharen taj valami 30 minuti upre jek tato than te dschal le muken. Ov dujvar asaj baro te ol, sar lo erschtivar sina.

Paloda le humelistar tikne falati tel te posal, eknaj flochi te dschuminel, le lekvariha te pherel taj khetan te tschalal. Ande jek forma, savi angloda buteriha ar maklan, ande te bescharel, buteriha aun te makel taj papal te dschal te mukel. Andi angli fitimi petscha use 180° C valami 25 minuti te pekel te mukel, dschimeg somnakuno fescho uschtiden. Akor meg eknaj ar te schudrol te mukel taj paloda prahoschno cukro pedar te del.

Tip: Uso „Buchtlini marilakere lekvariha“ schaj te vanilakeri sauce use den. Latscho habe kivaninen tumenge o HANGO ROMA kojnhakere-dschene!