



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

Marmellata all'Albicocca

Kayısılı Muhallebi



1 kg. albicocche mature
2 bicchieri di latte
1,5 bicchieri di zucchero polverato
3 cucchiari farina di riso
Mezzo cucchiario amido di garno
1 bustina di vaniglia

- # Le albicocche si lavano e prendono i semi poi si filtrano e si fa la purè di albicocche.
- # Il purè si mette in una ciotola mezzo grande. Sopra si aggiunge 1 bichiere delo zucchero polverato e si miscelano.
- # Poi la ciotola si mette sul fuoco basso. Dopo che inizia a bollire si toglie dal fuoco. Si mette a freddare minimo per 1 ora.
- # Sopra del purè delle albicocche si aggiungono latte fredda, farina di riso ed amido. Si miscelano bene prima di mettersi sul fuoco.
- # Questa miscelata si mette sul fuoco medio e si cucina con miscelare con miscelatore a mano. Finchè arriva alla coerenza di marmellata.
- # Poi la marmellata si prende dal fuoco e sopra si aggiunge la vaniglia. Si miscela
- # Si mettono in 4 tazze.
- # Prima di freddamento un po si mettono nello frigo a freddare.
- # Si servirsi il giorno dopo.

Nota: Acido di albicocche è un pò tanto rispetto delle altre frutta per questo motivo nelle ricette le albicocche si usano dopo aver bollito con lo zucchero.