



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Sémola de postre con frutas

Meyveli İrmik Tatlısı



1 kg. libras de azúcar  
8 cucharadas de sémola  
12 cucharadas de azúcar granulada  
100 gramos de margarina  
1 paquete de vainilla  
10 Petit beurres  
2 melocotones

- # Agregar la sémola y el azúcar granulada en la leche fría, y mezclar.
- # Cocine a fuego medio de la agitación, el momento en que llegue a la derecha coherencia añadir la margarina y se derriten y, a continuación, retire la olla de la estufa.
- # Añadir la vainilla y mezclar inmediatamente.
- # Mientras tanto, pelar los melocotones, avellanas cortados en trozos de tamaño, añadir el polvo de la mezcla petit beurres en él, y mezclar bien.
- # Lay mitad del postre en el tamaño medio bandeja de hornear con alrededor de los bordes, y colocar la mezcla con todos los melocotones.
- # Colocar el resto de la sémola postre más la mezcla.
- # Aplanar la superficie y refrigere durante la noche.
- # El día después de cortado en trozos y luego lugar a la placa de servicio, adornar la parte superior con nuez.

**Nota:** Usted puede cocinar con este postre de pera o albaricoque en lugar de melocotón también.