



## Dessert A La Semoule Et Au Chewing-gum

Sakızlı İrmik Tatlısı



1 litre de lait  
1 tasse de semoule  
1,5 tasses de sucre granulé  
2-3 morceaux de boules de gomme  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 œuf  
Pour la surface ;  
1 cuillère à soupe de graines de sésame

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, de la semoule et du sucre granulé. Mélangez avant de mettre au feu.
- # Mélangez régulièrement à moyenne température. Après avoir retiré du feu, rajoutez du chewing-gum damla et du beurre.
- # Mélangez le mélange encore 5 minutes avec un mixer. Puis rajoutez un œuf et mélangez jusqu'à que l'œuf se disperse dans le mélange.
- # Huilez un plat de cuisson avec du beurre. Versez le dessert de semoule, puis saupoudrez du sésame.
- # Placez le dessert au four préchauffé à 190 degrés. Faites cuire jusqu'à que la surface soit grillé.
- # Quand le dessert devient tiède, placez au réfrigérateur pendant 2-3 heures.
- # Faites des tranches selon votre volonté puis servez.

**N-B;** Mélangez avec un mixer pour que le dessert prend l'effet élastique.