



## Gelée De Raisin A La Semoule

Üzümlü İrmikli Pelte



1 kg. De raisins noirs  
3 tasses d'eau  
2 tasses de sucre  
1,5 tasses de semoule  
Pour la surface ;  
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Séparez les raisins, lavez puis mettez dans un filtre.
- # Prenez dans une casserole, rajoutez 1 tasse de sucre et 2 tasses d'eau. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à que la couleur des raisins sortent dans l'eau.
- # Passez les raisins cuits dans un filtre avec l'eau bouilli puis remettez dans la casserole.
- # Rajoutez une tasse d'eau froide, 1 tasse de sucre granulé et de semoule. Mélangez avant de mettre au feu.
- # Laissez cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à que le mélange devient solide. Séparez dans les bols.
- # Faites refroidir au réfrigérateur puis décorez avec du noix de coco au moment du service.

**N-B;** Il est conseillé de préparer ce dessert avec des raisins mûres.