



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Dessert De Semoule Au Lait

Sütlü İrmik Tatlısı



1 litre de lait
1 tasse de semoule
1 tasse de sucre granulé
1 paquet de vanille
Pour la surface:
De la cannelle

- # Mettez dans une casserole, de la semoule et du sucre. Mélangez.
- # Rajoutez ensuite du lait froid puis placez à moyenne température. Faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu.
- # Mouillez un plat avec côté, puis versez le mélange.
- # Après la première chaleur du dessert, placez au réfrigérateur puis laissez attendre pendant 4 heures.
- # Coupez avec un couteau, selon la forme que vous voulez. Saupoudrez de la cannelle.

N-B; La taille de la tasse pour la quantité de semoule, ne doit pas être très grande.