



Confiture De Haricot Sec

Kuru Bakla Peltesi



1 tasse de feuilles de haricots secs
1 tasse de mélasse
2 tasse à thé de sucre granulé
1 tasse d'amidon
5 tasses d'eau
1 paquet de vanille
Pour la surface:
Noix de coco

- # Mettez les haricots secs dans une cocotte-minute puis rajoutez 4 tasses d'eau. Fermez le couvercle. Quand la douille sort, baissez le feu. Faites cuire pendant environ 35 minutes.
- # A la fin du temps, les haricots doivent être dispersés. Vous pouvez passer au robot selon votre volonté.
- # Rajoutez dans la casserole, les haricots bouillis, du sucre, de la mélasse, de l'eau fraîche et du féculé. Mélangez puis placez au feu à moyenne température.
- # Faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez de la vanille juste avant de retirer du feu. Partagez dans les bols.
- # Saupoudrez de la noix de coco quand elle a refroidie, puis servez.

N-B; Les haricots sec ne sont pas très utilisés pour la préparation des desserts. Quand vous essayez, vous obtiendrez le goût de châtaigne.