



Dessert Firinsevdi

Firinsevdi Tatlısı



2 cuillères à soupe de yaourt
1 tasse de fromage cottage non salé
1 œuf
2 cuillères à soupe d'amidon de maïs
1 cuillère à soupe de farine
7 cuillères à soupe de sucre granulé
3 tasses de lait
14-15 morceaux d'abricots secs

- # Hachez les abricots finement. Partagez dans 6 bols capable de résister à haute température.
- # Mettez dans un bol creux, du fromage et du yaourt. Mélangez en écrasant.
- # Rajoutez du sucre, de l'amidon, de la farine et du lait frais. Mélangez l'ensemble.
- # Partagez le mélange dans les bols qui contiennent des abricots.
- # Placez les bols dans un plat de cuisson. Laissez quelques tasses d'eau dans le plat.
- # Faites cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 70 minutes.
- # Servez tiède.

N-B; Il est normal que ce dessert s'écroule après qu'il est cuit.