



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

---

## Dessert De Semoule Au Fruit

Meyveli İrmik Tatlısı



1 kg de sucre  
8 cuillères à soupe de semoule  
12 cuillères à soupe de sucre granulé  
100 Gr. de margarine  
1 paquet de vanille  
10 Petit-Beurre  
2 pêches

- # Mettez de la semoule et du sucre granulé dans le lait froid puis mélangez.
- # Laissez cuire à moyenne température en mélangeant, quand elle devient dans l'état, rajoutez de la margarine, laissez fondre puis retirez du four.
- # Rajoutez la vanille immédiatement puis mélangez.
- # Épluchez les pêches, coupez en morceaux, rajoutez les biscuits en transformé en poudre puis mélangez tous ensemble.
- # Étalez la moitié du mélange de semoule dans le plat.
- # Étalez le mélange à la pêche dessus.
- # Rajoutez le mélange de semoule restant sur le mélange de pêche.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant une nuit.
- # Le lendemain, prenez sur une assiette et décorez avec des noix.

**N-B :** Vous pouvez préparer ce dessert avec des poires ou des abricots.