



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.