



Sucuk De Bol

Kase Sucuğu



1,5 tasses de mélasse raisin
2 tasses d'eau froide
1 tasse à thé d'amidon de blé
1 cuillère à soupe de farine de riz
1 cuillère à soupe de sucre granulé
1 tasse de noix

- # Mettez dans une casserole, de l'amidon de blé, de la farine de riz et du sucre.
- # Mélangez les ingrédients avec un fouet électrique avant de placer au four.
- # Placez la casserole au four à basse température. Mélangez régulièrement puis rajoutez de l'eau fraîche puis de la mélasse de raisin.
- # Mélangez régulièrement pendant que le mélange cuit. Le mélange est prêt quand le fouet laisse des traces sur le mélange.
- # Mettez le mélange obtenue dans 4 bols différent.
- # Rajoutez les noix en entier.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures puis servez.

N-B: Le sucuk de bol donne le goût du sucuk de dessert.