



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Piccoli Rulli con Ciliegia

Vişneli Mini Rulolar



10 impasti di milyof
1 bicchiere di latte
1 bicchierino di zucchero
1 cucchiaino di farina
Mezzo cucchiaino di amido
Mezzo bustina di vaniglia
1 bicchiere di ciliegia
Per la sopra:
1 cucchiaino pieno zucchero semolato

Primamente si prepara la cremata. Latte si mette in una pentola e sopra si aggiungono zucchero, farina ed amido, poi si mescolano.
Poi la miscelata si mescola e così si raffredda. In questo momento gli impasti di milyof si tolgono dal frigo.
Poi gli impasti di milyof si mettono sul tavolo e si tagliano dal mezzo con il coltello.
Poi i pezzi di milyof si ingrandiscono e negli spazi si mette dalla miscelata preparata.
Sopra si aggiungono qualche ciliegia. E si fa rullo stretto. Poi si filano nel vassoio oliato con poca distanza.
Poi il vassoio si mette nello frigo riscaldato a 200 gradi e si cuociono finché gli impasti si arrossiscono.
L'ultimamente sopra si pizzica zucchero semolato e si servono in fresco.

Nota: Ciliegia che usiamo può essere anche sciolata.