



Dolce alla Pesca con Semolino

İrmikli Şeftali Tatlısı



2 bicchieri succo di pesche
2 bicchieri di semolino
2 bicchieri d'acqua
1 bicchiere di zucchero
1 cucchiaino di margarina
Per la sopra;
2 pesche

- # Primamente si sbucano le pesche e si tagliano in due poi si levano i semi e poi si fettano.
- # Poi uno stampo di torta si bagna poco e poi si filano i fettati di pesche. E dopo aver prearato si mette ad una parte.
- # In una ciotola profonda si mette succo di pesca , l'acqua, semolino e lo zucchero poi si mescolano bene . Poi si cucina sul fuoco medio con miscelare finchè arriva alla coerenza.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aggiunge burro e si miscela bene poi si svuota sopra delle fettate delle pesche. Poi si inserisce nello frigo .
- # Si converte nel piatto da servire dopocirca 4 o 5 ore. E si servirsi in fettate.

Nota Nella preparazione di questa dolce si preferisce d'usare pesche dure.