



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

---

## 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 sbuciano 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.