



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

---

## Marmellata di Koko

Koko Muhallebi



5 bicchieri di latte  
1 bicchiere di cocco  
1 bicchiere di zucchero  
Mezzo bicchiere amido d grno  
1 bustina di vaniglia  
Mezzo bicchiere d'acqua  
Per la sopra;  
2 cucchiaini di miele

- # Nella pentola di di marmellata si cucina il latte e poi si regola al basso .
- # In questo momento amido di grano si miscela insieme con 1 bicchiere d'acqua e diventa cremata.
- # Poi nel latte si aggiungono amido cremato, zucchero e cocco.
- # Poi si miscelano sempre finchè diventa bella cremata.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aggiunge la vaniglia e si cocndivide nelle tazze.
- # Dopo aver freddate si mettono nello frigo e si lasciano a riposre circa per 2 ore.
- # Nel momento da servirsi si mette la miele alla sopra.

**Nota:** Il nome di cocco si chiama negli campi botanici "cocos nucifera", si può scrivere in breve è koko.