



Marmellata all'Uva

Üzümlü Muhallebi



1 kg. di latte
1 uova
1,5 bicchierini d'uva levati i semi
1 bicchiere di zucchero
3 cucchiali farina di riso
Mezzo cucchiaio amido di grano
1 bustina di vaniglia
Per il fondo;
6 fettati di torta pronta
Per bagnare;
1 bicchierino di latte
1 cucchiaiano di caffè granuli

- # I fettati di torte si mettono fondo delle tazze e sopra si mette la miscelata prepaìta con caffè e latte.
- # Nella pentola si mettono latte fresca , uova , uova , farina di riso e si miscelano bene prima di mettere sul fuoco.
- # Poi si aggiunge l'uva e poi si mette sul fuoco medio.
- # Poi si miscela bene finchè arriva alla coerenza e poi si aggiunge la vaniglia e si leva dal fuoco.
- # Poi la marmellata preparata si mette nelle tazze e poi si lasciano a frddare poi si mettono nello frigo circa per 2 ore.
- # Poi si leva dallo frigo e sisirvirsi.

Nota: Per rimanere buana la sopra di dolce dopo aver tolto dal fuoco si può aggiungere mezzo cucchiaio di burro insieme con vaniglia.