



## Dolce Semolino alla Carote

Havuçlu İrmik Tatlısı



5 carote  
1 bicchiere di semolino  
4 bicchieri di latte  
1,5 bicchieri di zucchero  
1 bustina di vaniglia

- # Le carote si lavano e si sbucano e si grattugiano e poi si mettono in una pentola e sopra si mette mezzo bicchiere di zucchero.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola e si mette sul fuoco basso poi si mescola ogni tanto finchè le carote si diminuiscono.
- # Sopra di carote cucinate si aggiungono latte, semolino insieme 1 bicchiere di zucchero e poi si cucinano sul fuoco medio finchè diventano buco per buco.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aggiunge la vaniglia e si miscela poi si condividono nelle tazze e dopo aver freddato si mette nello frigo e si aspetta circa per 2 ore .
- # Poi si converte nel piatto da servire e servirsi.

Nota: Per arricchirsi il gusto di questa dolce si possono aggiungere anche le altre frutta.