



Dolce di Semolino alla Gomma da Masticare

Sakızlı İrmik Tatlısı



1 lt. di latte
1 bicchiere di semolino
1,5 bicchieri di zucchero
2 - 3 pezzo di gomma da masticare
1 cucchiaio di burro
1 uova
Per la sopra;
1 cucchiaio di sesamo

Latte fresco si mette nella pentola e poi si aggiungono semolino e lo zucchero poi questi si miscelano bene prima di mettere sul fuoco.

Poi la pentola si inserisce alla sopra del fuoco medio e si inizia a cucinare finchè latte diventa buco per buco. Dopo aver tolto dal fuoco si aggiungono gomma da masticare fettato e il burro.

Poi la miscelata si miscela circa per 5 minuti con la miscelatore e poi si aggiunge uova e si rimiscela finchè l'uova si mischia bene alla miscelata.

Poi si olia un vassoio a pressione e la miscelata preparata si svuota dentro di questo vassaio oliato poi alla sopra si pizzica sesamo.

Il vassaio preparato si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finchè il colore di sora diventa scuro.

Dopo aver tolto dal forno si lascia afredare circa 15 ora e poi si inserisce nel frigo e rimane per 2 ore.

Poi si servirsi con fettati come volendo.

Nota: Per avere il modo elastico, si deve miscelare con la miscelatore.