



Gelatina con Uva e Semola

Üzümlü İrmikli Pelte



Un kg di uva nera
3 bicchieri d'acqua
2 bicchieri di zucchero
1,5 bicchieri di semolino
Per la sopra;
Un cucchiaio di cocco

- # Le uve si puliscono e si lavano poi si mettono sopra al filtro.
- # Poi si mettono in una pentola alla sopra si aggiunge un bicchiere di zucchero insieme con due bicchieri d'acqua e poi si cucinano sul fuoco medio finché il colore d'uva passa nell'acqua.
- # Le uve cucinate si fanno passare dal filtro e poi le mettono nella pentola poi alla sopra si mette un bicchiere d'acqua fredda un bicchiere di zucchero e semolino poi si miscelano senza mettere sul fuoco.
- # Poi la miscela già preparata si miscela sempre finché arriva alla coerenza di marmellata poi dopo aver cucinato si condivide bene nelle tazze.
- # Dopo le tasse preparate si mette nella parte inferiore dello frigo per sedare nel momento di servirsi alla sua prassi pizzica il cocco.

Nota: Nel momento di preparazione questa Gelatina preferisce di usare uve mature e grosse.