



Dolce di Melacotogna alla Mastice

Sakızlı Ayva Tatlısı



4 melacotogne
1 mela
1 bicchiere di zucchero
2-3 pezzi di mastica

- # Le mele cotogne si lavano e poi si tagliano in due e si levano i semi.
- # Sei pezzi di mele cotogne siciliano nella pentola alla sopra si aggiungono mela e una mela cotogna grattugiato alla sua fa di queste si mette zucchero e si miscelano.
- # Si coperta il coperchio e si lascia ad aspettare una notte.
- # Il giorno dopo si mette sul fuoco e si cucina in coperta finchè ammorbidiscono bene.
- # Si freddano nella pentola e poi si portano al tavolo senza levare mela cotogna e mela grattugiata.

Nota: Farsi aspettare una notte di questa dolce serva per prendere il colore rossa di mela.