



Budino con tè

Çaylı Puding



1 lt di latte
4 cucchiali di tè
1 uova
1 pizzico di sale
2 cucchiali di farina
2 cucchiali di amido
1 bicchiere di zucchero
Un quarto di margarina

- # In una tazza si mette il tè. Alla sopra si aggiunge latte fresca e si aspetta circa per un'ora.
- # Dopo un ora nella pentola si arrossiscono le uova e si aggiunge la sale e si miscela bene.
- # Alla sopra si aggiunge latte con te infiltrato. Si aggiunge lo zucchero e si miscela finchè si scioglie lo zucchero.
- # Dopo si aggiunge farina amido e l'altra metà di latte. Si miscelano finchè diventano bene liscia.
- # Pentola si mette sul fuoco medio. E si cucina con miscelare finchè diventa buco per buco.
- # Si aggiunge la margarina prima di levare dal fuoco poi il fuoco si spegne. E si miscela ancora per 5 minuti.
- # Poi si condivide in 6 tazze. Quando diventano fresco si mettono nello frigo.
- # Servirsi tra 2 ore.

Nota: Se volendo di prendere il gusto di tè si può usare tè con foglie grosse.