



Dolce di Semolino con Latte

Sütlü İrmik Tatlısı



1 lt di latte
1 bicchiere di semolino
1 bicchiere di zucchero
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
Cannella

- # Nella pentola si mettono zucchero e semolino si miscelano poi si aggiunge latte freddo e la pentola si inserisce sul fuoco medio si miscela finché diventa buco per buco.
- # Si aggiunge alla vaniglia subito prima di levare dal fuoco.
- # Si bagna uno stampo vetro poi la miscelata si svuota dentro.
- # Dopo aver freddato il dolce preparato si inserisce nella parte inferiore del frigorifero e si lascia circa per 4 ore.
- # Dpo si taglia inquadrato con il coltello. Si pizzica cannella alla sopra.

Nota: Il bicchiere per misurare la quantità di semolino non deve essere troppo grande.