



## Sogno di Iftar con Frut

Meyveli İftar Rüyası



1 mela  
1 pesca  
1 banana  
25 ciliegie  
1 bicchierino di zucchero  
Mezzo cucchiaio di amido  
Per marmellata;  
1 lt di latte  
8 cucchiali di zucchero  
2,5 cucchiali di amido  
3 cucchiali farina di riso  
1 cucchiaino di burro  
1 bustina di vaniglia

# Mela e pesca si sbucciano poi si tagliano grandezza di dado e dopo si mettono in una pentola alla sopra si mette metà di zucchero e si cucinano finché diventano bene a morbide prima di levare dal fuoco si aggiunge metà di amido e poi si mettono in un piatto.

# Si levano i semi di ciliegie poi si tagliano in quattro pezzi e si mettono nello stesso pentola che si mette l'altra metà di zucchero e si cucinano finché lasciano il liquido poi si aggiunge l'altra metà di amido e si leva dal fuoco.

# Per preparare la marmellata latte freddo amido e farina di riso si mettono nella pentola e si miscelano Poi la pentola si inserisce sul fuoco medio.

# Si cucinano con miscelare finché arriva alla coerenza prima di levare dal fuoco si aggiungono vaniglia e burro.

# Dopo nelle 6 tazze si mettono prima ciliegie poi mela e Pesca ultimamente banana.

# Alla sopra si aggiunge marmellata poi si inserisce nel frigo e si aspetta per una notte intera.

# Il giorno dopo si inverte nel piatto da servire per servirsi.

Nota: Le frutta si devono cucinare bene per non disintegrare quando si inverte nel piatto da servire.