



Dolce di Semolino alla Striscia

Çizgili İrmik Tatlısı



Per la miscelata delle frutte;
2,5 bicchieri succo di uva
Mezzo bicchierino di zucchero
4 cucchiai di semolino
Per il piano di latte;
2,5 bicchieri di latte
4 cucchiai di semolino
1 bustina di vaniglia

- # La miscelata delle frutte si mettono in una pentola. La miscelata di latte si mette in un'altra pentola e poi tutti e due si miscelano separatamente.
- # Poi tutti e due pentole si mettono sul fuoco e si cucinano finchè arrivano alla coerenza.
- # Lo stampo di torta si bagna e poi si mette 2 cucchiai dalla miscelata di frutta e 2 cucchiai di latte .
- # Finché finiscono tutti i materiali.
- # Poi si inserisce nello frigo e si aspetta per una notte.
- # Il giorno dopo si inverte nel piatto da servire . E servirsi in fettato come torta.

Nota: Per il posto succo di uva si può usare anche gli altri succhi di frutta scuri.