



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Marmellata con Zerre

Zerreli Muhallebi



1 lt di latte
1 bicchiere di zucchero
1 bicchiere farina di riso
1 cucchiaino di amido
1 pacco di formaggio cremata (200gr)
1 cucchiaino semi di papavero
1 bustina di vaniglia

- # Nella pentola si mettono latte zucchero amido farina di riso si miscelano.
- # Dopo si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché arriva alla coerenza.
- # Dopo si aggiungono formaggio cremata semi di papavero e vaniglia e miscelano ancora per qualche minuti poi si leva dal fuoco.
- # La marmellata preparata si condivide nelle tazze.
- # Servirsi in fredda.

Nota: Se volendo di avere marmellata quadrata la quantità di amido si aumenta e marmellata si svuota in un vassoio e poi si aspetta nello frigo per una notte.