



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

---

## Marmellata con Zerze

Zerze Muhallebi



1 lt di latte  
1 bicchiere di zucchero  
1 bicchiere farina di riso  
1 cucchiaio di amido  
1 pacco di formaggio cremata (200gr)  
1 cucchiaio 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.