



## Marmallata con Cigliegia

Kirazlı Mama



25 cigliegie  
1 bicchiere d'acqua  
1 bicchierino di zucchero  
1 cucchiaino amido di grano

- # Si levano i semi di cigliege e si mettono in una pentola.
- # Alla soora si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua ed il coperchio si chiude metà ppi si cucina finche le ciglige diventano morbide.
- # Le ciliegie si pestano bene. Poi si aggiungono amido e zucchero. Poi si inserisce nel forno e si cucina finché per una schiumata.
- # Si mette nel piatto e si fa mangiare al bambino.

Nota: Si può dare dopo 10 mesi al bambino. Si preferisce di usare lo zucchero di barbabietola.