



Dolce di Firinsevdi

Firinsevdi Tatlısı



2 cucchiai di yogurt
1 bicchiere di formaggio
1 uova
1 cucchiaio amido di grano
1 cucchiaio di farina
7 cucchiali di zucchero
3 bicchieri di latte
14-15 pesche secche

- # Primamente le pesche si macinano bene e si riempiscono.nelle 6 tazze di forno.
- # In una ciotola.profonda si aggiungono le uova formaggio e yogurt si miscelano beme.
- # Dopo si aggiungono zucchero amido farina e latte si.misclano bene.
- # Poi lq.misclata preparata si condivide nelle tazze di pesche.
- # Poi le tazze si filano.nel vassao. E si aggiunge dentro di vassao ualche bicchieri d'acqua.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi per 70 minuti.
- # Servirisi in fresco.

Nota: È normale di sgonfiare di questa dolce dopo aver cucinato. Per questo motivo si preferisce di consumare fresco.