



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

Dolce di Firinsevdi

Firinsevdi Tatlısı



2 cucchiari di yogurt
1 bicchiere di formaggio
1 uova
1 cucchiario amido di grano
1 cucchiario di farina
7 cucchiari 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 bene.
- # Dopo si aggiungono zucchero amido farina e latte si miscelano bene.
- # Poi la miscelata preparata si divide nelle tazze di pesche.
- # Poi le tazze si filano nel vassoio. E si aggiunge dentro al vassoio qualche bicchiere d'acqua.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi per 70 minuti.
- # Servirsi in fresco.

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