



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

---

## Dolce di Firinsevdi

Firinsevdi Tatlısı



2 cucchiaini di yogurt  
1 bicchiere di formaggio  
1 uova  
1 cucchiaino amido di grano  
1 cucchiaino di farina  
7 cucchiaini 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.