



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

Kup con Melacotogna

Ayvalı Kup



Per la parte di latte;
3 bicchieri di latte
1 bicchierino di zucchero
1 bicchierino di semolino
1 bustina di vaniglia
Per la parte di Melacotogna;
2 melecotogne
1 bicchierino di zucchero
1 bicchierino d'acqua
1 bicchiere di noce pestato

Le mele cotogne si sbucciano e grattugiano poi si prendono nella pentola alla sopra si aggiungono acqua e zucchero si cucinano al finché diventano bene a morbide.

In un'altra pentola si mettono latte zucchero e semolino si cucinano con arrossire poi si leva dal fuoco che si aggiunge la vaniglia si miscela.

Dopo 10 minuti nella metà di noce si aggiunge nella mela cotogna. (l'altra metà di noce si aspetta per figurare).

Nelle sei tazze o bicchiere primamente si condivide la miscelata di latte alla sopra si aggiunge la miscela di melacotogne. Per ultimo si pizzicano noce.

I dolci preparati si inseriscono nello frigo e servirsi dopo due ore.

Nota: Prima di aggiungere la noce sopra di mela cotogna si aspetta un po' freddare di mela cotogna altrimenti la noce se si aggiunge sopra di mela cotogna calda si può lasciare olio e si cambia il gusto.