



Dolce al Pane

Ekmek Tatlısı



2 melacotogne
3 bicchierini zucchero a polverato
2 bicchierini d'acqua

- # Le melecotogne si sbucano dalal sera. Si condividono in due. Si tolgono i semi.
- # Poi si mettono insieme nella pentola a pressione insieme con le conchiglie e con i semi.
- # Sopra s'aggiungono zucchero polverato e coperchio si richiude.
- # Il giorno dopo s'aggiunge l'acqua e si ricopre il coperchio della pentola a pressione.
- # Dopo che arrivato il momento di bollire si cucina ancora per 9 minuti.
- # Si spegne il fuoco. Dopo aver freddato si apre il coperchio dell'apentola. Si pulisce i semi e le conchiglie. Poi le melacotogne si mettono nel piatto da servire.
- # Se volendo per servirsi sopra si può mettere la crema oppure dolcemeve.

Nota: Si boliscono insieme i semi e conchiglie con melacotagna per darsi il colore.