



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

---

## Dolce Semolino al Caramello

Karamelli İrmik Tatlısı



1 litro di latte  
5 bicchierini di zucchero polverato  
2 uova  
2,5 bicchierini di semolino  
1 conchiglia di limone grattugiato  
1 bustina di vaniglia  
2 cicchiali grattugiati di cocco

# La metà dello zucchero si prende in una tazza. E si cucina sul fuoco medio senza aggiungersi oltre cosa finché prende il colore cerbiatto. Così si avrà il caramello.

# Si svuota in un'altra tazza media grande e si fredda.

# Dall'altra parte s'aggiungono nella latte semolino, uova, grattugiato conchiglie del limone e lo zucchero che rimasto. Questi si cucinano finché arrivano il momento di crema. L'ultimamente s'aggiunge la vaniglia.

# La crema si svuota sopra la caramello freddato.

# Dopo aversi aspettatao per 4 - 5 ore nello frigo , poi si inverte in un'altra pitta.

# Si figura con il cocco.

**Nota:** Dopo aver preparato il caramello serve svuotarsi frettamente in una tazza. Il contrario si spessisce e sarà duro di svuotare.