



## Miscela alle Verdure

Meyveli Muhallebi



1 tazza di viscera senza semi  
2 pesche  
1 kg. d'acqua  
1 bicchierino farina di riso  
2 cucchiai amido di grano  
1 bustina di vaniglia  
6 cucchiai di zucchero

- # Viscela si cucinno insieme con 4 cucchiai di zuhhero e senza agingere l'accqua.
- # Si taglano le pesche, si cucina insieme con 2 cucchiai di zucchero senza aggiungere l'acqua.
- # Le frutta freddono in questo momento si prepara la crema. Per questo la tte si mette in una pentola sopra s'aggiungono amido, farina di riso e zucchero. Prima di mettere sul fuoco si miscelano bene ancora freddi.
- # Pentola si mette sul fuco e si miscela sempre sul fuoco medio. Quando diventa come crema si toglia da fuco e sopra si mette 1 bustina di vaniglia.
- # Nezze tazzi si mettono la crema per 2 - 3 cm. Poi si mettono prima le pesche poi la crema di nuovo poi viscera e l'ultimamente si mette di nuovo la crema.
- # Dopo che le tazze sono fredate nello frigo , sopra si fugura con i pezzi di pesche e servirsi.

Nota: Questa crema se si mette nelle tazze al vetro sarà meglio più frequente.