



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

Miscela alle Verdure

Meyveli Muhallebi



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

- # Viscera si cucinno insieme con 4 cucchiaini di zuhhero e senza agingere l'acqua.
- # Si tagliano le pesche, si cucina insieme con 2 cucchiaini 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.