



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

Crema di Re

Sultan Muhallebisi



1 kg. latte
1 bicchiere di zucchero a polverato
2 cucchiari d'amido
3 cucchiari farina di riso
8 albicocche seccate
1 bicchierino di uva secche
Mezzo bicchierino di mandorle
Mezzo bicchierino di cocco
1 pacco di vaniglia

- # Nella pentola da cucinare si mettono latte fresca, sopra lo zucchero , amido e farina di riso. si miscelano bene con un miscealtore.
- # La pentola s'inscerisce sul fuco a mediato e si cucina con miscelare sempre.
- # Dopo che la crema a cucinato per un pò sopra si aggiungono prima uva seccata lavata , poi albicocche tagliate, poi le mandorle sbuciate dalle conchiglie, noci e cocco.
- # Si miscelano e quando diventa una cremata omogenea si toglie dal fuoco. Sopra s'aggiunge la vaniglia e si miscela di nuovo.
- # Si condivide nelle tazze.
- # Si lascia nella parte inferiore di frigo per 1 - 2 ore a freddare. Si servirsi con pizzicare sopra la cannella.

Nota: Per togliersi le conchiglie interne delev mandorle , le mandorle basta aspettare 2 - 3 minuti nell'acqua calda.