



## Dolce di Semolino alla Frutta

Meyveli İrmik Tatlısı



1 kg. di zucchero  
8 cucchiai di semolino  
12 cucchiai di zucchero a polverato  
100 gr. di margarina  
1 bustina di vaniglia  
10 biscotti potibor  
2 pesche

- # Sopra di latte fresca si mettono zucchero e semolino ppi si miscelano .
- # Si cucinano sul fuoco mediato con miscelare. Dopo che cremata si mette la margarina. Si scioglie e poi si toglie dal fuoco.
- # S'aggiunge subito la vaniglia e si rimiscela.
- # In questo momento le pesche si sbuciano e si tagliano come grandezze di nocciole. Sopra s'aggiungono i biscotti pestati dal robot poi si miscelano.
- # La metà della cremata preparata si mette in un vassoi.
- # Sopra di questa miscelata si mette la miscela preparata con pesche.
- # L'altra metà di miscelata si ricopre sopra della miscela con pesche.
- # Si ordine bene la sopra e inserisce nello frigo per aspettarsi 1 notte intera.
- # Il giorno dopo si prendono pestate nel piatto da servire.

Nota: Questa dolce per il posto di pesca si può prepararsi con pera o albicocca fresca.