



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

Dolce di Semolino alla Frutta

Meyveli İrmik Tatlısı



1 kg. di zucchero
8 cucchiari di semolino
12 cucchiari 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 poi 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 nocchie. Sopra s'aggiungono i biscotti pestati dal robot poi si miscelano.
- # La metà della cremata preparata si mette in un vassoio.
- # Sopra di questa miscelata si mette la miscela preparata con pesche.
- # L'altra metà di miscelata si ricopre sopra della miscela con pesche.
- # Si ordina 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.