



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

---

## Salsiccia di Tazza

Kase Sucuğu



1,5 bicchieri di marmellate  
2 bicchieri di acque fredde  
1 bicchierino amido di grano  
1 cucchiaino farina di riso  
1 cucchiaino di zucchero polverato  
1 bicchiere di noce

- # Si mettono nella ciotola amido, farina di riso, e zucchero polverato.
- # Pri di mette re sul fuoco i materiali si miscelano.
- # Poi la ciotola si mette sul fuoco medio. Si aggiungono con miscelare prima l'acqua fredda e poi la marmellata.
- # Si cucina con miscelare sempre. Si capisce quando coerenza si capisce quando si miscela con miscelatore si lascia la linea.
- # Questa miscelata si mette in 4 tazze.
- # Sopra si mettono le noce intere.
- # Si servirsi dopo aver riposato per due ore nello frigo.

Nota: Salsiccia di tazza è uguale come il gusto di salsiccia dolce.