



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

Dolci delle Frutte

Karışık Pelte



4 prugne mature
4 albicocche mature
4 pesche mature
1 pera matura
1,5 bicchieri di zuccheri
Mezzo bicchiere amido di grano
2,5 bicchiere acqua da bere
Grattugiato sbuccia di 1 limone
1 bicchierino di nocciole pestate

Si lavano pesche e pera poi si grattugiano. Poi si lavano prugne e albicocche poi si fanno passarsi dal filtro. In una ciotola si mettono l'acqua e poi le pure e poi sopra si aggiunge lo zucchero polverato.
E si fanno pure. Poi si fanno passare dal filtro anche pera e pesca.
Si mette l'acqua in una ciotola e sopra si aggiungono le miscelate preparate e zucchero polverato.
Poi la ciotola si mette sul fuoco medio. Dopo aver arrossito la miscelata sopra si aggiunge l'amido con miscelare.
Si cucina sempre con miscelare finché diventa coerenza.
Dopo aver spento il fuoco si aggiungono le nocciole e grattugiato di limone poi si miscelano.
Poi si mette in 4 tazze. Poi si mette nello frigo dopo aver aspettato un po' a fuori.
Si servirsi tra 4 - 5 ore.

Nota: Preparazione di miscelata non si usa la frutta fresca.