



Marmellata al Succo d'Uva Bollito

Pekmezli Muhallebi



2 bicchieri di latte
2 bicchieri d'acqua
2 cucchiali amido di grano
2 cucchiali di farina
1 bicchierino di zucchero polverato
1 bustina di vanilia
Mezzo bicchierino succo d'uva bollito

- # Nella ciotola si mettono i materiali secchi , amido farina e zucchero si miscelano.
- # Sopra si aggiungono latte ed acqua con miscelare.
- # Si cucina nel fuoco medio con miscelara.
- # Quando arriva alla coerenza si aggiunge la vanilia e poi si toglie dal fuoco.
- # Si bagna un vassoio . Si prende l'acqua in più.
- # Poi si svuota perfettamente la marmellata preparata.
- # La marmellata si mette nello frigo dopo aver freddato per un pò.. Si lascia riposare per 1 notte intera.
- # Il giorno dopo la marmellata freddata si taglia con il coltello dimensione scatolina di fiammifero.
- # Si prende nel piatto da servire.

Nota: Marmellata al succo d'uva bollito si deve tagliare subito prima di servirsi. Perchè i finachi che si tocca il coltello si possono diventare acquoso.