



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

## Marmellata al Succo d'Uva Bollito

Pekmezli Muhallebi



2 bicchieri di latte  
2 bicchieri d'acqua  
2 cucchiaini amido di grano  
2 cucchiaini 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 fredda 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 diventa acquoso.