



Cezerye

Cezerye



3 bicchieri grattugiato di carote
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1 bicchiere di nocciole
Mezzo bicchiere amido di mais
Grattugiato sbuccia di un limone
Grattugiato di 1 bicchiere di cocco

- # Le carote si grattugiano finemente. si mettono nella ciotola in acciaio. Sopra si aggiunge 1 cucchiaio d'acqua e il coperchio si chiude.
- # Si cucinano sul fuoco medio finchè diventano morbide.
- # Sopra si aggiunge lo zucchero e rimane sul fuoco finchè acquosa e diventano morbide.
- # prima di togliere dal fuoco sopra si aggiunge amido di grano, si cucinano coperchio aperto finchè diventano dure.
- # L'ultimamente sopra si aggiungono sbuccia di limone e nocciole pestate finemente. Si miscelano bene e poi si toglie dal fuoco.
- # Un vassoio piccolo si bagna con l'acqua, dopo aver filtrato la miscelata di cezerye si svuota 1 cm di larghezza nello vassoio. Si piatta la sopra con il cucchiao . Popi si inserisce nello frigo parte sotto.
- # Dopo aspettato una notte intera nello frigo, si tagliano dimensione mezza scatolina di fiammifero.
- # Poi ogni parte delle cezerye tagliate so fanno pasare nello cocco che c'è nel piatto.
- # Si filano nella zuccheriera e si inserisce nello frigo e si fa uscire nel momento di servirsi.

Nota: Origine di cezerye si prepara per il posto amido di grano ma con gelatina di manzo usare amido è meglio per la salute. Perchè nel mercato ci sono le gelatine insalute sott nome gelatina di manzo.