



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

Marmellata Acquosa con Melacotogna

Ayvalı Su Muhallebisi



2 melacotogne
Mezzo bicchiere di zucchero polverato
1 bicchierino d'acqua
Per la marmellata;
3 bicchieri di latte
3 bicchieri d'acqua
1 bicchiere di zucchero polverato
1 bicchiere amido di grano
1 bustina di vaniglia

- # Primamente si prepara il dolce di melacotogna. Per questo le melacotogna si sbuciano, e si tagliano in due si levano i semi, si tagliano in rotonde.
- # I fetti di melacotogna si inseriscono nella pentola, sopra si mette zucchero polverato e si coperta il coperchio e si aspetta per una notte intera.
- # Il giorno dopo si cucinano finchè le melacotogne si ammorbidiscono.
- # Poi le melacotogne si mettono in filtro, si scioglie l'liquido. In questo momento le melacotogne si freddono.
- # Poi l'liquido di melacotogna si prendono in un'altra pentola, sopra si aggiungono latte freddo, l'acqua fredda, amido e zucchero polverato, si mescolano bene prima di mettere sul fuoco.
- # Si cucina sul fuoco medio con mescolare per emper e poi si aggiunge la vaniglia dopo anche arrivato alla coerenza.
- # Un vassoio mezzo grande si bagna e metà della marmellata preparata si mette nel vassoio.
- # Sopra si fila dolce di melacotogna, poi si mette l'altra metà della cremata alla sopra. poi la dolce preparata si mette nella parte inferiore dello frigo e si aspetta per una notte intera.
- # Il giorno dopo si fetta in quadrati se volendo si figura con le frutta, si servirsi.

Nota: Melacotogna è una frutta si prevede per la salute del cuore. Però è utile di consumare la melacotogna dopo aver cucinato.