

Κρέμα από το ζουμί σιταριού- Μαγειρεύουμε κυπριακά



Η κρέμα αυτή μοιάζει με παλουζέ.

Όταν θα βράσεις σιτάρι για να κάνεις κόλλυβα, παίρνεις το πρώτο ζουμί

Υλικά

2 φλ ζουμί από βρασμέο σιτάρι

1 κουταλιά αλεύρι

1 κουταλιά κορν φλάουρ

2 κουταλιές ζάχαρη

Ροδόσταγμα

Σταφιδάκια ή / και ασπρισμένα αμύγδαλα για στόλισμα

Εκτέλεση

Σε κασαρόλα διαλύεις το αλεύρι και το κορν φλάουρ στο ζουμί. Ανάβεις τη φωτιά, βάζεις στο ζουμί τη ζάχαρη και ανακατεύεις να ψηθεί. Στο τέλος προσθέτεις το ροδόσταγμα και βάζεις σε πιατέλα. Γαρνίρεις με σταφιδάκια ή / και ασπρισμένα αμύγδαλα.

