Десерт "Узюмлю палузе"

Üzümlü Paluze



1 литр виноградного сока
0,5 стакана воды
0,5 стакана сахара
1 стакана пшеничного крахмала
Цедра половины лимона
25 шт. черного изюма
Посыпать сверху:
2 ст.л. фундука

Смешать в кастрюле холодный виноградный сок, воду, крахмал и сахар.
Поставить кастрюлю на средний огонь, постоянно помешивая, варить до загустения.
Перед тем как снять с огня, добавить цедру лимона и очищенный от косточек изюм.
Разлить по креманкам, смоченным водой. Поставить в холодильник на 3 часа.
Подавать перевернув на блюдце и украсив сверху измельченным фундуком.

Рецепт принадлежит кухне Османской империи.

© ml.md (русский) рецепт #: 1828 | название рецепта: Десерт "Узюмлю палузе" | история: 29.03.2024 - 13:10