

Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31) Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептых

## Таинственные Персики Gizemli Şeftali



- 1 литр молока 2 персика 100гр.сухарей 2 стол.ложки кукурузного крахмала 1 пачка крем-шанти 3 стол.ложки муки 1 стакан сахара 1 яйцо 1 стол.ложка маргарина 1 пакетик ванилина
- # В холодное молоко положить крахмал, муку, яйцо, сахар и варить до образования каши.
- # Снять с огня, добавить маргарин и ванилин, помешать и оставить остывать.
- # Сухари положить на небольшой противень.
- # 1,5стакана воды и 1стакан каши перемешать и полить на сухари.
- # С верху разложить тонко порезанные кусочки персиков и посыпать 1 стол.ложку сахара.
- # В приготовленную заранее кашу добавить крем-шанти и размешать 5минут, с помощью миксера.
- # Крем полить на персики.
- # Поставить в холодильник, на нижнюю полку, минимум на 4часа.

Это блюдо можно приготовить со свежими абрикосами.