ДынныеЛьдинки

Buzlu Şemen

1 маленькая ароматная дынька
1 стакан молока
6 стол.ложек сахара
1 стол.ложка кукурузного крахмала

Дыньку порезать на 4 части, очистить от семечек, натереть на крупной тёрке.
В кастрюлю налить молоко, добавить дыньку, сахар и кукур крахмал. Мешать пока не растает сахар.
Поставить на средний огонь и дать закипеть.
Разлить в формочки для льда, остудить до комнт.температы и убрать в мороз.камеру как минимум на одну ночь.
Достать из мороз.камеры перевернуть на серв.тарелку и подавать к столу.

Дынные льдинки можно приготовить и без молока.