



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

Персиковый десерт с манной крупой

İrmikli Şeftali Tatlısı



2 стакана персикового сока
2 стакана манной крупы
2 стакана воды
1 стакан сахара
1 ст.л. маргарина
Для украшения:
2 шт. персика

- # Персики очистить, разрезать пополам, вытащить косточки и порезать дольками.
- # Слегка смочить водой среднего размера форму для кекса или стеклянную тару. Аккуратно выложить в форму порезанные персики.
- # В кастрюлю вылить персиковый сок, воду, манную крупу и сахар, перемешать. Затем на среднем огне помешивая варить пока приготовится.
- # Снять с огня, добавить маргарин, хорошо перемешать. Затем вылить на приготовленные персики и поставить в холодильник на нижнюю полку.
- # Примерно через 4-5 часов достать из холодильника, перевернув положить на сервизную тарелку, подавать порезав.

Для этого десерта лучше использовать жесткие персики.