



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

## «Коко» пудинг

Koko Muhallebi



5 стаканов молока  
1 стакан кокосовой стружки  
1 стакан сахара  
0,5 стакана пшеничного крахмала  
1 пакет ванилина  
0,5 стакана воды  
Смазать:  
2 ст.л. меда

- # В кастрюлю налить молоко, закипятить, убавить огонь.
- # Пшеничный крахмал высыпать в 0,5 стакана воды и хорошо размешать до однородной консистенции.
- # В кастрюлю с молоком добавить кокосовую стружку, сахар и воду с крахмалом.
- # Постоянно помешивая венчиком варить до загустения.
- # Снять с огня, добавить ванилин, хорошо перемешать и разлить в порционные чашечки.
- # Когда пудинг остывает, поставить его в холодильник на нижнюю полку на 2 часа.
- # Перед подачей полить медом.

В природе кокосовую стружку называют "cocos nucifera", коротко – «коко».