



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

Морковный десерт из манной крупы

Havuçlu İrmik Tatlısı



5 шт. средней моркови
1 стакан манной крупы
4 стакана молока
1,5 стакана сахара
1 пакет ванилина

- # Морковь помыть, очистить, потереть на мелкой терке, высыпать в не большую кастрюльку и добавить 0,5 стакана сахара.
- # Кастрюлю закрыть крышкой, поставить на медленный огонь, время от времени помешивая тушить до готовности.
- # Когда морковь остынет добавить молоко, манную крупу и 1 стакан сахара. Постоянно помешивая варить до загустения.
- # Снять с огня добавить ванилин, перемешать. Порционные чашечки намочить и разлить в них десерт. Оставить на 10-15 минут, затем поставить в холодильник на нижнюю полку на 2 часа.
- # Подавать в сервировочной тарелке, перевернув в нее десерт из чашки.

Чтобы разнообразить вкус морковного десерта, сверху можно положить сметану, Крем-Шанти или различные фрукты.