



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

Картофельный десерт

Patates Tatlısı



2 шт. среднего картофеля
3 яйца
1 стакан молока
0,5 стакана сахара
125 гр. слив. масла
1 стакан манной крупы
1,5 стакана муки
1 пачка разрыхлителя
1 пачка ванилина
Для сиропа:
2,5 стакана сахара
3 стакана воды
1 ч.л. сока лимона

- # Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона, и через несколько минут снять с огня.
- # Картофель сварить в мундире, затем очистить и потереть на терке.
- # В чашке взбить яйца и сахар, добавить молоко, оттаявшее при комнатной температуре слив. масло и тертую на терке картошку, взбить.
- # Затем добавить муку, манную крупу, разрыхлитель и ванилин, мешать еще некоторое время.
- # Средних размеров форму для выпечки смазать обильно маслом и вылить туда тесто. Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку, печь до готовности.
- # Через несколько минут после того как достанем десерт из духовки полить его сиропом. (Может показаться что сиропа много, однако через некоторое время он полностью впитается.)
- # Подавать через 4-5 часов.

Картофельный десерт, вкусное сладкое которое часто готовят в Чешме под Измиром.