



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, пекь 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.