



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

---

## Желе из айвы

Ayvalı Pelte



3 шт. айвы  
2 стакана абрикосового варенья  
5 стаканов воды  
1 стакан пшеничного крахмала  
1,5 стакана сахара  
1 пакет ванилина  
Украсить сверху:  
0,5 стакана измельченных грецких орехов

# С вечера айву почистить, разрезать на 2 части, вытащить косточки, порезать тонкими ломтиками.

# Ломтики положить в кастрюлю, посыпать их 1 стаканом сахара, залить 0,5 стаканом воды. Закрывать крышкой и оставить на ночь.

# На следующий день на среднем огне варить пока айва станет мягкой. Затем процедить.

# В этой же кастрюле блендером измельчить абрикосовое варенье или абрикосовый мармелад, налить 5 стаканов холодной воды, добавить крахмал и сахар. Все хорошо перемешать.

# Поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до состояния крема. Затем добавить ванилин и снять с огня.

# Средних размером квадратную форму смочить и вылить половину приготовленного желе, разравнять.

# Сверху выложить сваренные ломтики айвы и залить оставшейся половиной желе, разравнять.

# Форму поставить в холодильник на нижнюю полку и оставить на ночь. Перед подачей порезать квадратиками и украсить измельченными грецкими орехами.

Если под рукой нет блендера, варенье можно через сито перетереть с помощью ложки.