



Желе из манной крупы и винограда

Üzümlü İrmikli Pelte



1 кг. черного винограда
3 стакана воды
2 стакана сахара
1,5 стакана манной крупы
Украсить сверху:
1 ст.л. кокосовой стружки

- # Виноград перебрать, помыть, дать стечь.
- # Положить в кастрюлю, залить 2 стаканами воды и добавить 1 стакан сахара. Варить на среднем огне пока виноград станет мягким.
- # Затем вместе с водой перетереть виноград через сито в кастрюлю.
- # Добавить 1 стакан холодной воды, 1 стакан сахара и манную крупу, прежде чем поставить на огонь хорошо перемешать.
- # Постоянно помешивая варить до желеобразного состояния. Затем разлить по порционным чашечкам.
- # Поставить в холодильник, перед подачей украсить кокосовой стружкой.

Для приготовления десерта рекомендуется использовать крупный спелый виноград.