



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

Карамельно-абрикосовый пудинг

Karamelli Kayısıli Muhallebi



1 литр молока
1,5 стакана сахара
0,5 стакана муки
0,5 стакана пшеничного крахмала
1 яйцо
1 пачка ванилина
Смазать:
1 ст.л. слив. масла
Сверху:
500 гр. абрикосов
1 стакан сахара
2 стакана воды
Для карамели:
0,5 стакана сахара

- # Абрикосы помыть, разделить на 2 части и вытащить косточки.
- # Воду с сахаром закипятить, затем добавить абрикосы, варить пока абрикосы станут мягкими. Затем положить в дуршлаг.
- # Для карамели сахар пожарить в сковороде на маленьком огне помешивая до коричневого цвета.
- # Термостойкие чашечки смазать слив. маслом. Карамель разделить по чашечкам, затем разложить абрикосы.
- # Смешать холодное молоко, сахар, крахмал, яйцо и муку.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до состояния густого крема, добавить ванилин, снять с огня.
- # Пудинг разлить по чашечкам с карамелью и абрикосами. Чашечки поставить на противень и в противень налить немного воды.
- # Поставить в заранее разогретую до 170 градусов духовку и запекать пока верх подрумянится.
- # Достать из духовки, дать остыть, затем поставить в холодильник на ночь.
- # На след. день ножом отделить от краёв и перевернуть на блюде.

Десерт также можно приготовить используя персики.