



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

Десерт из манки с клубникой

Çilekli İrmik Tatlısı



1 литр молока
1 стакан воды
1 стакан манной крупы
1 ст.л. пшеничного крахмала
1 стакан сахара
1 пачка ванилина
1 ч.л. слив. масла
Для соуса:
500 гр. клубники
0,5 стакана сахара
1 ст.л. пшеничного крахмала
0,5 стакана воды

- # Смешать в кастрюле холодное молоко, воду, манную крупу, крахмал и сахар. Поставить на средний огонь.
- # Постоянно помешивая варить до состояния густого крема.
- # Перед тем как снять с огня добавить ванилин и слив. масло. Мешать пока слив. масло растает.
- # Десерт разлить по сервизным чашечкам до половины.
- # Клубнику разрезать на несколько частей и положить в кастрюлю. Добавить сахар воду и крахмал.
- # Варить соус на среднем огне.
- # Затем разлить по чашкам поверх десерта из манки.
- # Подавать охлажденным.

Десерт также можно приготовить в подходящей по размеру форме с бортиками.