



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

Клубничный пудинг Çilekli Puding



2 стакана молока
2 стакана клубничного сока
1 стакан сахара
1 стакан рисовой муки
1 ст.л. пшеничного крахмала
1 ст.л. слив. масла
1 пачка ванилина
1 стакан клубники

- # Клубнику помыть порезать кубиками и положить в сито.
- # В кастрюлю вылить холодное молоко, клубничный сок, сахар, рисовую муку и крахмал, хорошо перемешать.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь, постоянно помешивая варить до состояния крема.
- # Снять с огня, добавить слив. масло и ванилин.
- # 5 минут взбивать миксером, затем добавить клубнику, аккуратно перемешать ложкой.
- # Разлить пудинг по сервисным чашечкам, поставить в холодильник на 2 часа.

Если клубнике не дать стечь, пудинг не получится нужной консистенции.