



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

Молочный десерт с инжиром

Sütlü İncir Çevirmesi



3 стакана молока
1 стакан холодной воды
0,5 стакана сахара
0,5 стакана пшеничного крахмала
2 ст.л. манной крупы
1 пачка ванилина
5-6 ломтиков черствого кекса (150 гр.)
20 шт. сушеного инжира

- # В кастрюле смешать холодную воду и молоко с манной крупой, сахаром и крахмалом.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до состояния крема.
- # Добавить порезанный на кусочки инжир, перемешать и варить помешивая еще 3 минуты.
- # Снять с огня, добавить ванилин и порезанный на такие же кусочки как инжир кекс. Хорошо перемешать.
- # 6 порционных чашечек смочить водой и разлить в них десерт.
- # Когда остынет поставить в холодильник на нижнюю полку на ночь.
- # На след. день подавать перевернув на тарелку.

Сахар используем мало, т.к. сахар содержится в инжире и кексе.