



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

Десерт "Каклы"

Kaklı Tatlı



0,5 стакана изюма
0,5 стакана сушеной шелковицы
0,5 стакана чернослива
10 шт. кураги
6 шт. сушеного инжира
1 стакан сахара
4 ст.л. пшеничного крахмала
4 стакана воды
Посыпать сверху:
2 ст.л. измельченного фундука

- # Сушеные фрукты с вечера залить холодной водой.
- # На след. день мелко порезать чернослив, курагу и инжир.
- # В кастрюлю налить холодную воду, добавить сахар и крахмал, хорошо перемешать.
- # Кастрюлю поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до загустения.
- # Затем добавить фрукты и варить еще 10 минут.
- # Десерт разлить в креманки и поставить в холодильник. Перед подачей украсить фундуком.

Сушеные фрукты в Анатолии называют "Как". Этот десерт можно готовить из любых сушеных фруктов.