



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

## Десерт "Каклы" Kaklı Tatlı



0,5 стакана изюма  
0,5 стакана сушеної шелковиці  
0,5 стакана чернослива  
10 шт. кураги  
6 шт. сушеної інжира  
1 стакан сахара  
4 ст.л. пшеничного крахмала  
4 стакана води  
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.