



Чайный пудинг

Çaylı Puding



1 литр молока
4 ст.л. чая
1 яйцо
Щепотка соли
2 ст.л. муки
2 ст.л. крахмала
1 стакан сахара
1/4 пачки маргарина

- # Чай залить частью холодного молока, оставить на час.
- # В кастрюле взбить яйцо с солью.
- # Добавить через ситечко чай с молоком, сахар и взбивать пока сахар растворится.
- # Затем добавить муку, крахмал и оставшееся молоко, взбить.
- # Поставить кастрюлю на средний огонь и помешивая венчиком варить до состояния крема.
- # Перед тем как снять с огня добавить маргарин, снять с огня и мешать еще 5 минут.
- # Разлить по креманкам, когда остывает поставить в холодильник.
- # Подавать через 2 часа.

Если хотите чтобы вкус чая был более насыщенным, используйте листовой цейлонский чай.