



Десерт "Янык"

Yanık



3 стакана молока
1 стакан сахара
1 стакан не соленого творога
0,5 стакана рисовой муки
0,5 стакана пшеничного крахмала
1 яйцо
Цедра одного лимона
1 пакетик ванилина
Сверху:
1 ст.л. маргарина
2 ст.л. сахарной пудры

- # Творог и половину молока хорошо взбить миксером.
- # Добавить сахар, крахмал, яйцо, рисовую муку, взбить. Затем добавить ванилин и цедру лимона.
- # Тесто выложить в форму, полить сверху растопленным маргарином, посыпать сахарной пудрой.
- # Поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 15 минут. Затем духовку отрегулировать так, чтобы запекся только верх.
- # Достать из духовки, дать остить, затем поставить в холодильник на ночь.
- # Подавать порезав квадратиками.

Десерт очень легкий и нежный, предпочитается в месяц Рамадан.