



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

---

## Десерт "Сарай мухаллебиси"

Saray Muhallebisi



1,5 литра молока  
1 стакан рисовой муки  
1 стакан сахара  
1 кофейная чашечка крахмала  
100 гр. слив. масла  
1 пакетик ванилина  
Соус:  
1,5 стакана воды  
2 ст.л. какао  
0,5 стакана сахара  
1 ст.л. муки  
1 ст.л. крахмала

- # Рисовую муку пассировать в слив. масле несколько минут.
- # Добавить холодное молоко, крахмал и сахар. Варить помешивая на среднем огне до загустения.
- # Перед тем как снять с огня добавить ванилин. Крем взбить миксером минут 10, затем разлить по креманкам.
- # Для соуса все смешать, варить на среднем огне до загустения, дать остыть 10 минут.
- # Вылить соус сверху на крем и поставить в холодильник на 2 часа.

Важно крем хорошо взбить миксером. Чем дольше взбиваем, тем лучше результат.