



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

## Фруктовый десерт

MeYveli İftar Rüyası



1 яблоко  
1 жесткий персик  
1 банан  
24 шт. черешни  
0,5 стакана сахара  
0,5 ст.л. крахмала  
Для крема:  
1 литр молока  
8 ст.л. сахара  
2,5 ст.л. крахмала  
3 ст.л. рисовой муки  
1 ч.л. слив. масла  
1 пачка ванилина

# Яблоко и персик очистить от кожуры и порезать кубиками. Положить в кастрюлю, добавить половину порции сахара, варить пока фрукты станут мягкими.

# Перед тем как снять с огня, добавить половину порции крахмала, выложить в тарелку.

# Черешню очистить от косточек, разрезать на 4 части, положить в ту же кастрюлю. Добавить оставшийся сахар, варить пока появится сок, затем добавить оставшийся крахмал, снять с огня.

# Для крема: Холодное молоко смешать с крахмалом и рисовой мукой, поставить на средний огонь.

# Варить помешивая до загустения. Перед тем как снять с огня добавить ванилин и слив. масло.

# В 6 креманок положить сначала черешню, затем яблоко с персиком, мелко порезанный банан. Залить сверху кремом, когда остынет поставить в холодильник на ночь.

# На след. день подавать перевернув в сервировочную тарелку.

Чтобы фрукты не рассыпались по тарелке, необходимо хорошо их проварить.