



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

Халва из манки с сыром

Peynirli İrmik Helvası



1,5 стакана манной крупы
125 гр. слив. масла
1 кофейная чашечка растит. масла
250 гр. брынзы
2 стакана сахара
3 стакана воды
Корица

- # Слив. и растит. масло нагреть, добавить манную крупу.
- # Помешивать на среднем огне 20 минут.
- # Затем добавить брынзу, готовить пока сыр расплавится.
- # Затем добавить сахар и воду, когда закипит, огонь убавить.
- # Время от времени помешивая, готовить пока манка вберет воду.
- # Между крышкой и кастрюлей положить бумажное полотенце на 15 минут.
- # Затем утрамбовать по креманкам. Подавать перевернув в блюдце, украсить сверху корицей.
- # Подавать горячим или теплым.

Когда добавляем воду, сыр затвердеет, но когда вода начнет закипать, сыр снова расплавится.