



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

## Десерт "Зеррели мухаллеби"

Zerreli Muhallebi



1 литр молока  
1 стакан сахара  
1 стакан рисовой муки  
1 ст.л. крахмала  
200 гр. мягкого слив. сыра  
1 ст.л. мака  
1 пакетик ванилина

- # Хорошо перемешать в кастрюле холодное молоко, сахар, крахмал и рисовую муку.
- # Поставить на средний огонь, помешивая варить пока загустеет.
- # Добавить слив. сыр, мак и ванилин, через несколько минут снять с огня.
- # Разлить пудинг по креманкам.
- # Подавать когда остынет.

Если хотите десерт подавать порезав на кусочки, для этого необходимо увеличить количество крахмала+ 0,5 стакана, затем выложить массу на плоское блюдо и поставить в холодильник на ночь.