



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

Морковный Десерт

Havuç Tatlısı



1 кг.моркови
1,5 стакана сахара
3 стол.ложки крахмала(пшеничного)
Пол стакана грец.орехов
3 стакана воды
Натёртая корочка одного лимона
1 стол.ложка кокосовой стружки

Морковь мелко натереть.

Положить в кастрюлю, добавить воду, крахмал, размешать.

Засыпать сахаром и поставить на медленный огонь.

Варить, постоянно помешивая, пока не испариться вода.

Когда морковь станет мягкая, добавить лимонную корочку, продолжать варить 5 минут, снять с огня.

Форму для запекания смочить под водой, положить туда половину порции моркови.

С верху посыпать измельчённые грец.орехи.

Разложить вторую половину моркови, немного придавить.

Поставить в холодильник на 4-5 часов, украсить кокос.стружкой. Порезать кусочками и подавать к столу.

Для начинки: Грец.орехи можно смешать с измельчённым печеньем.