



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

## Таинственные Персики

Gizemli Şeftali



1 литр молока  
2 персика  
100гр.сухарей  
2 стол.ложки кукурузного крахмала  
1 пачка крем-шанти<sup>®</sup>  
3 стол.ложки муки  
1 стакан сахара  
1 яйцо  
1 стол.ложка маргарина  
1 пакетик ванилина

- # В холодное молоко положить крахмал,муку,яйцо,сахар и варить до образования каши.
- # Снять с огня,добавить маргарин и ванилин,помешать и оставить остывать.
- # Сухари положить на небольшой противень.
- # 1,5стакана воды и 1стакан каши перемешать и полить на сухари.
- # С верху разложить тонко порезанные кусочки персиков и посыпать 1 стол.ложку сахара.
- # В приготовленную заранее кашу добавить крем-шанти и размешать 5минут,с помощью миксера.
- # Крем полить на персики.
- # Поставить в холодильник,на нижнюю полку,минимум на 4часа.

Это блюдо можно приготовить со свежими абрикосами.