



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

Персики

Şeftali Buzda



Пол литра молока
Пол стакана сахара
2 стол.ложки кукурузного крахмала
1 яйцо
2 персика
Щепотка соли
1 пакетик ванилина
Кокосовая струшка

- # Молоко,сахар,крахмал,1 яйцо,соль перемешать.
- # Поставить на средний огонь и варить до образования каши.
- # Снять с огня,добавить ванилин.
- # Пока каша остывает,персики порезать кубиками.
- # Кашу перемешать несколько минут миксером.
- # Остудить,добавить персики,помешать.
- # Намочить в воде 4 чашки и разлить в них персиковую кашу.
- # Поставить в морозильную камеру на одну ночь.
- # Перед тем,как подавать к столу, перевернуть на тарелки и дождаться когда персики оттают от чашек.(В течении 30-35минут).
- # Украсить посыпав кокос.стручкой или корицей.

Особенность этого сладкого блюда в том,что его можно употреблять в пищу замороженным.