



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.струшку или корицу.

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