



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

Манная Каша с Карамелью на Десерт

Karamelli İrmik Tatlısı



1 литр молока
3 стакана сахара
2 яйца
1,5 стакана манной крупы
Натёртая корочка одного лимона
1 пакетик ванилина
1 чайн.ложка кокосовой струшки

- # Половину порции сахара высыпать в небольшую сковороду и обжарить на среднем огне до получения светло-каричневого цвета.(Не добавляя масла).Должна получиться карамель.
- # Перелить в глубокую посуду, остудить.
- # В молоко разбить яйца,добавить манную крупу,натёртую лимон.корочку и оставшейся сахар.Варить до образования каши, добавить ванилин.
- # Кашу вылить по верх карамели.
- # Поставить в холодильник на 3-4часа. Перевернуть на тарелку и украсить кокосовой струшкой.

Готовую карамель нужно переливать в посуду горячей,иначе она может затвердеть.