



Фруктовая Каша на Десерт

Meyveli Muhallebi



1 миска вишни без косточек
2 персика
1 литр молока
1,5 стакана сахара
Пол стакана рисовой муки
2 стол.ложки пшеничного крахмала
1 пакетик ванилина
6 стол.ложек сахара

- # Вишню сварить с 4 стол.ложками сахара.
- # Персики порезать и сварить с 2 стол.ложками сахара.
- # Пока фрукты остывают, приготовить кашу: в кастрюлю налить молоко, высыпать рисовую муку, крахмал и сахар, хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до получения каши. Снять с огня, добавить ванилин и помешать.
- # Кашу положить в серв.чашки слоем в 2-3 см., потом персики, опять кашу, следующим слоем вишню и последним опять кашу.
- # Остудить в холодильнике. Подавать к столу украсив дольками свежих персиков.

Фруктовую кашу можно так же разложить по стаканам, тогда получиться красивый десерт.