



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

Каша под Соусом

Soslu Muhallebi



1 литр молока
2 стакана сахара
1,5 стакана рисовой муки
1 стол.ложка маргарина
1 пакетик маргарина
Кокосовая стружка
Для соуса:
1 стакан молока
1 стол.ложка какао
1 яйцо
1 чайн.ложка маргарина
1 чайн.ложка муки

- # В холодное молоко высыпать сахар,рисовую муку,хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь,постоянно помешивать венчиком.
- # Варить до получения каши,снять с огня,добавить маргарин,помешать,высыпать ванилин,помешать.
- # Кашу разлить в серв.чашки.
- # В небольшую кастрюлю налить холодное молоко,добавить какао,яйцо,муку,хорошо перемешать.
- # Варить на среднем огне до образования каши,снять с огня,добавить маргарин,помешать.Соус разлить по чашкам с кашей.
- # Поставить в холодильник,украсить кокосовой стружкой.Подавать холодным.

Если каша получится с комочками,взбить миксером.