



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

---

## Каша "Куриная Грудка" на Десерт

Yalanci Tavuk Göğsü



1 литр молока  
1,5 стакана муки  
1,5 стакана сахара  
2 стол.ложки маргарина  
1 кусочек специально обработанной хвойной смолы  
Корица

- # Обжарить муку с маслом до розового цвета.
- # Тонкой струйкой, постоянно помешивая долить холодное молоко.
- # Варить на среднем огне, помешивая, до получения каши.
- # Снять с огня и добавить измельчённую обраб.хвойн.смолу.
- # Взбить 15 минут миксером.
- # Вылить во влажную форму с широкими краями.
- # Поставить в холодильник на 4-5 часов, порезать на квадратные кусочки. Сверху посыпать корицу.

Обжаренную муку с маслом можно добавить уже в готовую кашу.