



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

## Каша "Куриная Грудка" на Десерт

Yalancı Tavuk Göğsü



1 литр молока  
1,5 стакана муки  
1,5 стакана сахара  
2 столов.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.С верху посыпать корицей.

Обжаренную муку с маслом можно добавить уже в готовую кашу.