



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

Фруктовая Манная Каша (Сладкий Десерт)

Meyveli İrmik Tatlısı



1 кг.сахара
8 стол.ложек манной крупы
12 стол.ложек сахара
100гр.маргарина
1 пакетик ванилина
10 печений
2 персика

- # В холодное молоко высыпать манную крупу и сахар,перемешать.
- # Варить на среднем огне,постоянно помешивая до образования каши.Добавить маргарин,помешать и снять с огня.
- # Добавить ванилин,помешать.
- # Персики очистить,порезать на кусочки.Добавить печенья измельчённые в муку,перемешать.
- # Половину порции манной каши вылить на небольшой противень,на верх положить персики в муке.
- # Вторую половину равномерно вылить на персики.
- # Выровнять поверхность и поставить в холодильник на одну ночь.
- # На следующий день порезать на кусочки и украсить грец.орехами.

Этот десерт можно приготовить с грушей или абрикосом.