



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

Абрикосовое Желе

Kayısı Peltesi



500 гр.спелых абрикосов
2 стакана питьевой воды
3 стол.ложки пшеничного крахмала
1 стакан сахара

- # Абрикосы помыть, удалить косточки и протереть сквозь дуршлаг.
- # Полученное пюре вылить в кастрюлю, добавить сахар и воду.
- # Поставить на средний огонь. В ¼ стакана воды размешать крахмал и когда сироп разогреется долить в кастрюлю тонкой струёй, постоянно помешивая.
- # Варить до образования каши.
- # Горячее желе разлить по чашкам.
- # Немного остудить и убрать в холодильник.
- # Подавать к столу минимум через 4 часа.

Что бы желе получилось прозрачным, нужно обязательно добавлять пшеничный, а не другой крахмал.