



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

Желе- Мультивитамин

Karışık Pälte



4 спелые красные сливы
4 спелых абрикоса
1 спелый персик
1 спелая груша
1,5 стакана сахара
Пол стакана пшенич.крахмала
2,5 стакана питьевой воды
Натёртая корочка одного лимона
Пол стакана измельчённого фундука

Персик и грушу помыть, натереть на тёрке. Абрикосы и сливы, натёртые грушу и персик протереть сквозь дуршлаг, для получения пюре.

В небольшую кастрюлю налить воду, добавить фруктовое пюре и сахар.

Поставить на средний огонь, постоянно помешивая добавить тонкой струйкой крахмал с водой.

Варить до получения прозрачного и густоватого желе.

Снять с огня, добавить фундук и мелко натёртую лимон.корочку, помешать.

Перелить в чашки, немного остудить и поставить в холодильник.

Подавать к столу через 4-5 часов.

Желе нельзя готовить с недоспелыми фруктами.