



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

---

## Желе- Мультивитамин

Karışık Pelte



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.