



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

Сладкая Дынная Каша

Kavunlu Muhallebi



4 стакана молока
2 стакана дынного сока
1 стакан сахара
1 стакан пшеничн.крахмала

- # Маленькую дыню порезать, натёреть на тёрке и протереть сквозь дуршлаг. (Для того, чтобы выжать сок).
- # В кастрюлю налить холодное молоко, дынный сок, высыпать сахар и крахмал. Мешать пока не растает сахар.
- # Поставить на средний огонь, варить до кипения, постоянно помешивая.
- # Горячую кашу разлить по чашкам, немного остудить и убрать в холодильник на 2 часа.
- # Украсить любыми орехами и подавать к столу.

Для приготовления дынной сладкой каши хорошо подходит сорт маленьких, жёлтых, ароматных и сладких дынь.