



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

Густой молочный кисель с бекмезом

Pekmezli Muhallebi



2 стакана молока
2 стакана воды
2 столовые ложки пшеничного крахмала
2 столовые ложки муки
1/2 стакана сахарного песка
1 пакет (5 гр) ванилина
Четверть стакана бекмеза (вываренный виноградный сок)

- # Сначала в кастрюле перемешать сухие ингредиенты : крахмал, муку и сахарный песок.
- # Тщательно перемешивая добавить воду и молоко.
- # Поставить на средний огонь и помешивая довести до готовности.
- # Продолжая помешивать добавить ванилин, снять с огня.
- # Блюдо с небольшими краями смочить малым количеством воды. Лишнюю воду слить.
- # Равномерно вылить готовый кисель в приготовленное блюдо.
- # Когда кисель остынет, поставить его в холодильник на нижнюю полку на одну ночь.
- # На следующий день застывший кисель нарезать на кусочки, размером со спичечный коробок. При нарезании нож каждый раз смачивать в бекмезе.
- # Разложить готовую сладость на сервировочную тарелку.

Застывший кисель нарезается непосредственно перед подачей на стол, так как места разреза, где есть бекмез, быстро тают.