



## Густой абрикосовый молочный кисель

Kayısılı Muhallebi



1 кг спелых абрикосов  
2 стакана молока  
1,5 стакана сахарного песка  
3 столовые ложки рисовой муки  
0,5 столовые ложки пшеничного крахмала  
1 пакет (5 гр) ванилина

- # Вымыть абрикосы, вынуть косточки и протереть через сито до состояния желе.
- # Вылить смесь в кастрюлю среднего размера, насыпать сверху 1 стакан сахарного песка и перемешать.
- # Поставить смесь на медленный огонь, довести до кипения. Снять с огня и оставить остывать при комнатной температуре на 1 час.
- # В остывшую теплую смесь добавить холодное молоко, рисовую муку и крахмал. Перемешать.
- # Поставить на средний огонь. Постоянно помешивая миксером, довести до состояния киселя.
- # Снять кисель с огня, добавить ванилин и перемешать.
- # Разложить кисель в 4 порционные чашки (пиалы).
- # Когда кисель остынет, поставить в холодильник.
- # Подавать к столу на следующий день.

Поскольку в абрикосах, по сравнению с другими фруктами, содержится много кислоты, перед использованием проварить вместе с сахаром.