



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

## Сладость из густого молочного киселя, печенья и персика

Tiltonbak



2 стакана молока  
1 стакан воды  
1 стакан сахарного песка  
2,5 столовой ложки пшеничного крахмала  
14 штук рассыпчатого пшеничного печенья  
1 стакан натертого персика  
1 пакет (5гр) ванилина

- # В кастрюлю налить холодного молока, воды, добавить сахарный песок, 1,5 столовые ложки крахмала.
- # Перемешать, поставить на средний огонь и готовить, постоянно помешивая, до состояния киселя.
- # Снять смесь с огня и периодически помешивая остудить до комнатной температуры.
- # Добавить натертый персик (без кожуры), перемешать.
- # Добавить 1 столовую ложку крахмала.
- # Поставить полученную смесь на средний огонь и готовить помешивая до готовности. Убрать кастрюлю с огня и добавить ванилин.
- # Полученной смесью наполовину наполнить порционные чашки (пиалы) и оставить на 5 минут, до появления слоя, похожего на сливки.
- # В это время печенье мелко-мелко размельчить в ступке или пропустить через блендер.
- # Добавить размельченное печенье в пиалы.
- # Сверху еще раз наполнить смесью, последним слоем насыпать печенье.
- # Полученную сладость поставить не менее чем на 3 часа в холодильник.
- # Перед подачей украсить дольками персика.

В средней части Анатолийской равнины персики называют Тилтонбак.