



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

---

## Сливочная сладость

Kaymak Şekeri



1/2 литра молока (2,5 стакана)  
2,5 стакана сахарного песка  
1 столовая ложка сахарной пудры

- # В кастрюлю из нержавеющей стали налить молока, добавить сахар. Перемешать.
- # На среднем огне при постоянном помешивании довести до кипения.
- # Когда закипит, убавить огонь и варить до состояния киселя.
- # В таком состоянии смесь уже не «убежит» и начнет затвердевать.
- # В это время при помешивании должны издаваться «чит – чит» звуки. Это значит, что сладость готова.
- # Сняв с огня, дать сладости немного остыть. Еще больше загустевшую смесь быстро-быстро перемешать ложкой до побеления.
- # На плоскую, твердую, холодную поверхность (похожую на кусок мрамора) насыпать сахарную пудру.
- # На толщину 1 см сверху распределить сладкую массу.
- # Когда сладость затвердеет, разрезать на квадратные кусочки, положить в конфетницу.

Чтобы «Сливочная сладость» не «убежала» при приготовлении, помешивание должно происходить снизу вверх.