



Джезерие Cezerye



3 стакана тертой моркови
1,5 стакана сахарного песка
1 стакан фундука
1/2 стакана пшеничного крахмала
Цедра одного лимона
1 стакан кокосовой стружки

- # На мелкой терке натереть морковь, положить в кастрюлю из нержавеющей стали, добавить 1 столовую ложку воды, закрыть крышкой.
- # Готовить на медленном огне, пока морковь не размякнет.
- # Добавить сахар, продолжая готовить, пока морковь не выделит сок.
- # Не снимая с огня добавить крахмал и готовить при постоянном помешивании, пока смесь не загустеет.
- # Добавить лимонную цедру и дробленый фундук. Перемешать и снять с огня.
- # Противень с небольшими краями слегка намочить водой. Остатки воды слить. Полученную смесь распределить на противене толщиной в 2-3 см. Сверху поправить ложкой, поставить противень на нижнюю полку в холодильник на 1 ночь.
- # На следующий день разрезать сладость по размеру половины спичечного коробка.
- # Нарезанную сладость обвалять со всех сторон в кокосовой стружке.
- # Положить на сервисную тарелку и поставить в холодильник. Вынуть из холодильника непосредственно перед подачей.

Обычно «Джезерие» готовят добавляя не крахмал а бычий желатин. Но так как этот желатин вреден для здоровья, лучше использовать крахмал.