



Сладкая Каша с Айвой

Ayvalı Su Muhallebisi



2 айвы
Пол стакана сахара
Пол стакана воды
Для Каши:
3 стакана молока
3 стакана воды
1 стакан сахара
1 стакан пшеничн.крахмала
1 пакетик ванилина

- # Айвы очистить от кожуры, разрезать по середине, удалить семечки и порезать полукольцами.
- # Айвы положить в кастрюлю, засыпать сахар и залить воду, закрыть крышкой и дать настояться одну ночь.
- # На следующий день сварить до готовности с закрытой крышкой.
- # Айвы положить в дуршлаг и дать слиться сиропу, айвы остудить.
- # Весь сироп вылить в другую кастрюлю. Добавить холодное молоко, воду, крахмал и сахар, хорошо перемешать и поставить на средний огонь.
- # Варить постоянно помешивая, до получения каши, затем добавить ванилин.
- # Небольшой противень намочить, вылить половину каши.
- # С верху разложить айвы и залить оставшуюся кашу, поверхность выровнить. Убрать в холодильник на одну ночь.
- # На следующий день порезать на квадратные кусочки и подавать к столу.

Айва – фрукт, который очень полезен для сердца, особенно в варёном виде.