



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

Сладкая Рисовая Каша с Абрикосами

Kayısılı Dilim Sütlaç



2 стакана риса
5 стаканов молока
1 стакан воды
1 стакан сахара
1 чайн.ложка корицы
1 ванилин
15- 20 абрикосов
2 стол.ложки абрикосового мармелада

- # В кастрюлю высыпать помытый рис, корицу и влить холодное молоко. Поставить на медленный огонь.
- # Варить пока не выпариться молоко. (Рис не должен развариться).
- # Снять с огня, добавить сахар и ванилин, мешать пока не растает сахар.
- # Половину каши положить в форму для запекания. Сверху разложить абрикосы без косточек.
- # Затем полить мармелад и положить осташуюся кашу.
- # Форму закрыть фольгой, запекать 25-30 минут, при температуре 180.
- # Затем достать из духовки, остудить и убрать в холодильник на 2 часа.
- # Порезать и подавать к столу.

Сладкую кашу можно приготовить с персиком, дыней или со спелой грушей. Вместо мармелада можно использовать мёд.