



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

---

## Сладкая Каша с Кексом

Kekli Muhallebi



3 стакана молока  
1 стакана сахара  
1 стол.ложка крахмала  
Пол стакана муки  
Пол пакетика ванилина  
1 стакан измельчённых сушёных абрикосов  
1 стол.ложка слив.масла  
Для Кекса:  
2 яйца  
Пол стакана сахара  
Пакетик разрыхлителя  
Пол пакетика ванилина  
Пол стакана раст.масла  
1,5 стакана муки  
Украсить:  
1 стол.ложка кокосовой стружки

# Приготовить кекс : Яйца и сахар взбить до образования белой массы.

# Налить раст.масло, продолжать взбивать, добавить просеянную муку, разрыхлитель и ванилин.

# Жидкое тесто вылить в форму для запекания, смазанную маслом. Запекать в заранее разогретой духовке 35- 40 минут, при температуре 170.

# Пока остывает кекс, приготовить сладкую кашу:

# В кастрюлю налить холодное молоко, высыпать крахмал, муку и сахар, хорошо перемешать. Довести до кипения на среднем огне, постоянно помешивая.

# Сразу добавить абрикосы, ванилин и слив.масло. Помешать и снять с огня.

# Сладкую кашу полить на кекс, остудить и убрать в холодильник на 2 часа.

# Порезать на кусочки, обсыпать кокосовой стружкой и подавать к столу.

Крахмал придаёт блеск, а слив.масло добавляют в кашу для того, чтобы не появились трещинки.