Ингредиенты:

- 500-550 г кисло-сладких яблок,
- 70-80 г сахара (меда, сиропа),
- 1 л воды,
- 20-25 г картофельного крахмала,
- корица,
- гвоздика по вкусу.

Приготовление

У яблок удалить сердцевину, нарезать дольками. Сердцевину и кожуру варить в воде.
Варить 5-7 мин (в зависимости от сорта яблок).
Крахмал развести холодной водой, влить, помешивая, в суп, довести до кипения.
Подавать со сливками, гренками из белого хлеба, печеньем и т. п.

татарские блюда