**Пирог из тыквы с манкой**

**Ингредиенты:**

Тыква – 300 г;

Манная крупа – 250 г;

Кефир – 250 г;

Сахар – 150 г;

Разрыхлитель – 1 ч. л.;

Лимон – 1 шт.;

Сливочное масло для смазки формы для запекания.

**Сахарный сироп:**

Вода – 100 мл;

Сахар – 100 г;

Сок 1 лимона.

**Приготовление:**

Тыкву натереть на терке.

Добавить манку.

Залить кефиром.

Добавить сахар и разрыхлитель.

Кожицу лимона натереть на терке.

Все тщательно перемешать.

Выложить в форму, смазанную сливочным маслом.

Выпекаем 30 – 35 мин при 180\*.

В ковш наливаем воду, добавляем сахар и сок лимона.

Варим до растворения сахара.

Заливаем сахарным сиропом приготовленный горячий пирог и охлаждаем.

Готово!

Подавайте его со сметаной.

Приятного аппетита!