



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Arroz con leche al horno con Mastique chicle

Sakızlı Fırın Sütlaç



1 litro de leche  
2 Mastique goma de piezas  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1/3 vaso de arroz  
1 cucharada de harina de arroz  
1 cucharada de almidón de trigo  
1 yema de huevo

- # Ponga el arroz en una olla y echar agua hasta que alcance 1 pulgada más alto que el arroz, y cocinar hasta que el arroz alargarse.
- # Añadir la harina de arroz, almidón y azúcar en la leche y mezcla hasta que se vuelve una buena mezcla.
- # Añadir el arroz hervido con la leche en la mezcla y cocinar a fuego medio por revolviendo constantemente.
- # Libra la goma para conseguir piezas como en polvo y en la cocción añadir pudín justo antes de que estén cocidos. Retire del horno y verter en cuencos resistentes al calor.
- # Añadir 1 yema de los restantes en 1 cucharada flan en la olla y mezclar.
- # Coloque esta mezcla sobre las cremas en los tazones.
- # Coloque el cuencos resistentes al calor en una bandeja de horno y cocinar hasta que sus partes superiores volverá de color rojo.

**Nota:** Si no dispone de las encías, se puede usar en lugar de vainilla. En esa forma que lo haría para preparar clásico pudín de arroz al horno.