



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 con cerezas ácidas

Vişneli Sütlaç



4 vaso de leche  
1 vaso de azúcar granulada  
1/2 vaso de arroz  
1 huevo  
1+1/2 cucharadas de harina de arroz  
1 paquete de vainilla

Por la parte superior;  
1/2 vaso de cerezas ácidas  
2 cucharadas de azúcar granulada

# Limpie el arroz y lavarlo. Añadir 1+1/2 vaso de agua sobre él. Cocine a fuego lento hasta que el espesor del arroz desaparece y alargar.

# Ponga la leche fría, el azúcar granulada, sacudió huevo y harina de arroz en una olla. Después de mezclar estos ingredientes, añada la hervido y enfriado el arroz en la mezcla.

# Cocine la mezcla a fuego medio hasta que llegue a la consistencia de pudín de leche. Cuando se alcanza el derecho a la coherencia añadir la vainilla en ella y revuelva.

# Vierta el arroz con leche en los tazones, pero no se debe rellenar los cuencos totalmente.

# Cuando el arroz cremas enfriar a temperatura ambiente, preparar la salsa de cereza agria. Lavar las cerezas ácidas, retire sus tallos y semillas.

# Ponga el limpiado las guindas en una olla, añadir 2 cucharadas de azúcar granulada en el mismo. Cocine a fuego lento hasta que las cerezas ácidas perder su forma un poco. (Mientras tanto, las cerezas a su vez liquidly un poco.)

# Ponga las cerezas ácidas frescas en los postres el arroz, vierta el jugo de cereza agria todo.

# Refrigere los cremas durante 3 horas, y luego su servicio.

**Nota:** El almidón no se utiliza para cocinar, mientras que la harina de arroz, almidón, porque el pudín hace transparente.