



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Sütlaç Aux Oranges

Portakallı Sütlaç



1 tasse à thé de riz
2 tasses de jus d'orange
2 tasses de lait
1,5 tasses de sucre granulé
1 tasse d'amidon de blé
½ cuillère à café de sel
Pour la surface ;
1 poignée de noix concassées

- # Nettoyez le riz, lavez, puis prenez dans une petite casserole. Rajoutez 2 tasses d'eau puis laissez cuire à basse température jusqu'à que l'eau soit absorbée.
- # Mettez dans une casserole, du lait froid, du jus d'orange, de l'amidon de blé, du sucre granulé, du sel et du riz bouilli. Mélangez avant de mettre au feu jusqu'à que l'amidon fonde.
- # Placez la casserole à moyenne température puis laissez cuire en mélangeant régulièrement.
- # Mouillez les bols légèrement. Versez le dessert dans les bols. Laissez attendre au réfrigérateur pendant 1 nuit. Tournez sur une assiette le lendemain.
- # Décorez le dessert avec de la noix puis servez.

N-B; Vous pouvez préparer ce dessert avec d'autre jus de fruit.