



Sütlaç De Bagdad

Bağdat Sütlaçı



1,5 tasses de riz
1 litre de lait
1 tasse d'eau
3 boules de gomme
Pour la surface :
2,5 tasses de sucre
1,5 tasses d'eau
Jus d' ½ citron

- # Mettez le riz lavé dans une casserole. Rajoutez du lait, puis laissez cuire à basse température jusqu'à que le riz perd sa forme.
- # Vous pouvez encore rajouter 1 tasse d'eau selon l'état du riz.
- # Rajoutez des boules de gomme juste avant de retirez du feu puis mélangez.
- # Partagez le mélange dans les bols de façon à ne pas dépasser de deux doigts.
- # Mettez dans une autre casserole, de l'eau et du sucre. Quand elle bouillie, rajoutez du jus de citron.
- # Rajoutez le sirop chaud sur le riz. (Il n'absorbera pas le sirop)
- # Servez quand ils refroidissent.

N-B; Pendant la consommation, le sirop et le riz sont mélangé avec une cuillère.