



Stla Aux Abricots

Kayısılı Dilim Stla



- 2 tasses de riz
- 5 tasses de lait
- 1 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de vanille
- 15-20 abricots
- 2 cuillères à soupe de marmelade d'abricot

- # Mettez dans une casserole, du riz lavé, du lait froid et de la cannelle. Placez au four à basse température.
- # Laissez cuire jusqu'à que le riz absorbe le lait. Faites attention à ce que les riz perdent leur formes.
- # Puis retirez du feu, rajoutez du sucre granulé et de la vanille. Mélangez jusqu'à que le sucre fonde.
- # Mettez la moitié de mélange dans le plat de cuisson, rajoutez les abricots dénoyautés.
- # Versez de la marmelade d'abricots sur les abricots, puis versez le mélange de riz qui reste.
- # Couvrez le plat de cuisson avec du papier aluminium ou du papier huilé. Mettez au four à 180 degrés, laissez cuire 25-30 minutes.
- # Laissez attendre le dessert chaud à température ambiante puis mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.
- # Coupez puis servez.

N-B; Vous pouvez préparer ce dessert avec du melon, des poires mres ou des pêches. Vous pouvez utiliser du miel à la place de la marmelade.