



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Budini di Riso all'Arancia

Portakallı Sütlaç



1 bicchierino di riso
2 bicchieri succo d'arancia
2 bicchieri di latte
1,5 bicchieri di zucchero
1 bichierino amido di grano
Mezzo bicchierino di sale
Per la sopra;
1 manciata di noce pestata

Riso si lava, e si mette in una pentola piccola. Alla sopra si aggiunge due bicchieri d'acqua e si mette sul fuoco medio finché succhia tutta l'acqua.

Nella pentola si mettono latte, succo d'arancia, amido, zucchero e sale poi si aggiunge riso bollito e si miscelano bene e poi si aggiunge la vaniglia si miscelano finché per lo scioglimento d'amido.

Poi la pentola si mette sul fuoco medio e si cucina finché diventa buco per buco.

Poi le tazze si bagnano e poi budino di riso preparato si riempisce nelle tazze e poi si mette nello frigo per una notte e il giorno dopo si converte nel piatto da servire.

Poi si pizzica la noce all sopra e servirsi.

Nota: Per il posto succo d'arancia si possono usare gli altri succhi di frutti.