



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

Riso al Latte di Baghdad

Bağdat Sütlacı



1,5 bicchieri di riso
1 bicchiere di latte
Un bicchiere d'acqua
3 mastice
Per la sopra;
2,5 bicchieri di zucchero
1,5 bicchieri d'acqua
Mezzo succo di limone

- # Riso lavato si mette nella pentola alla sua prassi aggiungi latte e si cucina sul fuoco basso finché riso cambia la forma.
- # Secondo cucina del riso si può aggiungere un bicchiere d'acqua calda.
- # Subito primo di levare dal fuoco si aggiungono le mastice.
- # La miscela te che abbiamo se riempire delle tazze senza superare di due dito.
- # In un'altra pentola si mettono zucchero e l'acqua si può gli sono senza arriva la coerenza puoi se aggiunge succo di limone.
- # Lo sciroppo caldo si mette sopra del riso (riso non succhia lo sciroppo).
- # Servirsi dopo aver freddato.

Nota: Nel momento di mangiare si miscelano riso e sciroppo.