



## Budino di Riso alla Pesca

Şeftalili Sütlaç



1 lt di latte  
1 bicchiere di zucchero  
1 bicchierino di riso  
3 cucchiai di farina  
1 pizzico di sale  
Per il sugo;  
2 pesche  
3 cucchiai di zucchero  
1 cucchiaino di amido

- # Nella pentola si mette riso alla sopra si aggiunge l'acqua che supera per un dito poi riso si bollisce bene.
- # In questo momento le pesche si sbucciano e si tagliano a dimensioni di dado poi si prendono dentro di una padella.
- # Alla sopra si aggiunge zucchero e si cucina finché diventa una bene liquido dopo si aggiunge amido e se miscela dopo un minuto si leva dal fuoco.
- # Sopra di riso bollito si aggiungono latte zucchero farina e sale si miscelano con un miscelatore.
- # La pentola si inserisce sul fuoco e poi si cucina finché diventa pene buco per buco.
- # Dentro di 6 tazze si mettono dal sugo di pesca con un cucchiaio alla sopra riempisce budino di riso.
- # Ultimamente si condivide il sugo rimasto.
- # Servirsi dopo aver freddato nello frigo.

Nota: Budino di riso si può diventare liquido nel momento di cucinare dopo aver freddato si diventa bene.