



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

Budino di Riso

Sütlaç



1 kg. di latte
2 tazzine di caffè riso
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1, cucchiaino di farina
1 cucchiaino farina di riso
1 bustina di vaniglia

- # Riso si prende nella pentola da cucinare il budino. Sopra s'aggiungono 2 bicchieri d'acqua. Si cuocina sul fuoco basso finché il riso si succhia tutta l'acqua.
- # Si spegne il fuoco, e s'aspetta che fredda il riso.
- # Sopra il riso freddato s'aggiungono latte farina e farina di riso. Prima di inserirsi sul fuoco tutti gli ingredienti si miscelano con miscelatore.
- # Poi s'inserisce sul fuoco medio e si cucina con miscelare sempre. Dopo di bollimento il fuoco si regola come basso e così si cucina ancora per 5 minuti.
- # Budino dopo averlo tolto dal fuoco s'aggiunge la vaniglia e poi si mette nelle tazze.
- # Dopo averlo freddato sopra si pizzica la cannella e si serve.

Nota: Riso deve essere cucinato assolutamente sul fuoco basso. Se cucina con fuoco alto l'acqua si bolle veloce e il riso non si ammorbidisce.