



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

Budino di Riso alla Visciola

Vişneli Sütlaç



4 bicchieri di latte
1 bicchiere dello zucchero polverato
mezzo bicchiere di riso
1 uova
1,5 cucchiaini farina di riso
1 bustina di vaniglia
Per la sopra;
Mezzo bicchiere di visciola
2 cucchiaini dello zucchero polverato

Riso si pulisce si lava e sopra si mette 1,5 bicchiere d'acqua. Si cucinano sul fuoco basso finché il riso si allungano e diventano morbidi.

In una ciotola si mettono latte freddo, zucchero polverato, uova miscelato, e farina di riso. Dopo aver miscelato tutti gli ingredienti la sopra si aggiunge il riso bollito.

La miscelata si cucina sul fuoco medio finché arriva alla coerenza di marmellata. Dopo che arrivata alla coerenza si aggiunge la vaniglia.

Poi il budino di riso si mette nelle tazze delle sopra si rimangono degli spazi di 1 dito.

In questo momento si prepara la miscelata per la sopra. Le visciole si lavano e si tolgono i rami e semi.

Le visciole pulite si prendono in una ciotola da cucinare. Sopra si mettono 2 cucchiaini dello zucchero polverato. si cucinano sul fuoco basso finché le visciole si diventano morbide. (In questo momento esce anche un po liquido delle visciole)

Sopra del budino di riso si mettono le visciole e poi si svuota liquido delle visciole.

Budino di riso alla visciola si mette a freddare nella parte sotto dello frigo e si lascia minimo per 3 ore e poi si servirsi.

Nota: Nella preparazione di budino non si preferisce amido . Perché fa il trasparente il budino.