



Budino di Riso con Albicocche

Kayısılı Dilim Sütlaç



2 bicchieri di riso
5 bicchieri di latte
1 bicchiere d'acqua
1 bicchiere di zucchero polverato
1 cucchiaino di cannella
1 bustina di vaniglia
15 - 20 albicocche
2 cucchiari marmellata di albicocche

- # Nella pentola si mettono riso e latte freddo, si aggiunge cannella e poi si mette sul fuoco basso.
- # Riso si cucina senza perdersi la foma.
- # Poi si prende dal fuoco e si aggiungono vaniglia e zucchero polverato si mescolano finchè si scioglie lo zucchero.
bicocche levati i semi.
- # Sopra delle albicocche si mette la marmellata di albicocche. e si mette sopra di marmellata l'altra metà del riso.
- # Poi lo stampo si coperta bene con nailone oppure con foglio alluminio e si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano nel forno per 25 - 30 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno il riso si lascia freddare nello frigo per 2 ore.
- # Dopo del tempo si fetta e si servirsì.

Nota: Questa ricetta si può prepararsi con melone, pera anche. per il posto di marmellata si può usare anche miele.