



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Запеченный в духовке рисовый пудинг

Fırın Sütlac



1 литр молока
¾ стакана сахара
0,5 стакана кукурузного крахмала
0,5 стакана риса
2 стакана воды
1 пакет ванилина

- # Рис помыть, залить 2-мя стаканами воды и на медленном огне варить пока вода испарится.
- # Дать рису остить. В кастрюлю налить холодное молоко, добавить рис и растворенный в воде (6 ст.л.) крахмал.
- # Поставить на средний огонь и постоянно помешивая варить до загустения.
- # Снять с огня, добавить ванилин, перемешать. Слегка смочить водой глиняные горшочки или стеклянные мисочки.
- # Рисовый пудинг разлить в горшочки оставив зазор в палец.
- # Горшочки поставить на противень. В противень налить воды так, чтобы она доходила до середины горшочков. Запекать в духовке разогретой до 195 градусов пока верх сильно поджарится.
- # Достать из духовки, дать остить , затем поставить в холодильник на нижнюю полку на 2 часа.

Воду в противень наливать для того чтобы было испарение, что не даст пудингу потрескаться.