



## Рисовый пудинг с апельсинами

Portakallı Sütlaç



0,5 стакана риса  
2 стакана апельсинового сока  
2 стакана молока  
1,5 стакана сахара  
0,5 стакана пшеничного крахмала  
Щепотка соли  
Украсить:  
1 пригоршня измельченых грецких орехов

- # Рис перебрать, помыть, положить в кастрюльку, залить 2-мя стаканами воды и на медленном огне варить пока вода полностью испарится.
- # Добавить холодное молоко, апельсиновый сок, крахмал, сахар и соль. Хорошо перемешать, крахмал должен раствориться.  
Поставить на средний огонь, постоянно помешивая варить до загустения.
- # Слегка смочить водой порционные чашечки и разлить по ним пудинг. Поставить в холодильник на ночь.  
На след. день перевернув выложить пудинг на сервисную тарелку.
- # Подавать украсив грецкими орехами.

Такой пудинг можно приготовить используя в такой же пропорции соки других фруктов.