



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

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 измельченных 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.