



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

Рисовый пудинг по-Багдадски

Bağdat Sütlacı



1,5 стакана риса
1 литр молока
1 стакан воды
3 кусочка высококачественной смолы
Добавить сверху:
2,5 стакана сахара
1,5 стакана воды
Сок половины лимона

- # Рис промыть положить в кастрюлю, залить молоком. На медленном огне варить пока рис разварится.
- # В зависимости от консистенции, можно добавить 1 стакан горячей воды.
- # Перед тем как снять с огня добавить смолу и хорошо перемешать.
- # Разлить по порционным чашечкам, не превышая 2 пальца.
- # В другой кастрюле закипятить воду с сахаром, затем добавить сок лимона.
- # Горячий сироп разделить по чашкам вылив на рисовый пудинг. (Сироп не впитается)
- # Подавать холодным.

Перед тем как есть, рисовый пудинг ложкой необходимо смешать с сиропом.