



## Рисовый пудинг по-Багдадски

Bağdat Sütlaci



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.