



Густой рисовый кисель

Kati Muhallebi



4 стакана воды
1 стакан сахарного песка
1/2 стакана риса
1 яйцо
1 столовая ложка пшеничного крахмала
1 пакет (5гр) ванилина

- # Замочить рис в теплой воде на 1,5 часа.
- # Слить воду. Обсушить рис между двумя слоями бумажного полотенца.
- # Когда рис обсохнет раздробить его в ступке, просеять, оставшиеся крупные частицы опять раздробить. Эту работу проделать со всем имеющимся рисом.
- # Положить в кастрюлю раздробленный рис, крахмал и сахарный песок. Добавить яйцо. перемешать веничком.
- # Постоянно помешивая добавить холодное молоко.
- # Полученную массу постоянно помешивая, поставить на средний огонь.
- # Варить кисель до сильного загустения. По окончании варки добавить ванилин.
- # Разложить кисель в порционные чашки (пиалы), дать остить и поставить на нижнюю полку холодильника.
- # Через 2 часа украсить сверху, на ваше усмотрение, засахаренной черешней, корицей, кокосовой стружкой. Можно подавать к столу.

Если вместо дробленого риса использовать рисовую муку, не будет достигнута нужная густая консистенция.