ÇİLEKLİ PİRİNÇLİ PUDİNG

1 bardak pirinç
1 litre süt
1 bardak su
5 kaşık şeker
1 fiske tuz
2 tane kabuk tarçın
120 gram margarin
1 bardak şeker
500 gram çilek

Büyük bir tencerede, orta-yüksek ateşte sütü ve bir bardak suyu kaynatın. Pirinç, tarçın, 5 yemek kaşığı şeker ve tuzu karıştırın ve ısıyı düşürüp kaynayan süte pirinçli karışımı ilave edin.
Yaklaşık 45 dakika kadar, karışım kremsi hale gelene kadar, sık sık karıştırarak pişirmeye devam edin.
Pirinç pişerken büyük bir tavaya sana margarini koyup, orta ateşte eritin. Çilek ve kalan şekeri ilave edip, iki dakika kadar sık sık karıştırark pişirin.
Pişen pirinci büyük ve metal olmayan bir kaba aktarın ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Servis ederken bir kaseye koyup şekil vererek tabağa aktırın ve üzerini çilek ve tarçın çubuğu ile süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:104153 • adı:Çilekli Pirinçli Puding • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:55