PERU USULÜ PİRİNÇ PUDİNGİ

Eyüp Sevinç

1 su bardağı pirinç
1 su bardağı şeker
2 su bardağı taze krema
2 su bardağı su
2-3 adet karanfil
2 adet çubuk tarçın
1 çay kaşığı vanilya özütü
Üzeri için;
½ çay bardağı kuru üzüm
Toz tarçın

Pirinç, su, tarçın ve karanfilleri bir kabın içinde 30 dakika kadar bekletin. Ocağa alıp kaynama noktaısna getirin. Kaynama noktaısna gelince altını kısın. Kremayı ekleyip sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Vanilya özütü ile şekeri ekleyip karıştırmaya devam edin. Pirinçler yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika süreyle bu şekilde pişirin. Servis kaselerine alıp oda önce oda sıcaklığında sonra buzdolabında bekletin. Üzerine kuru üzüm ve toz tarçın serpiştirerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:121096 • adı:Peru Usulü Pirinç Pudingi • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:31