



DANİMARKA PİRİNÇ PUDİNGİ

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Badem 225 g
Tuz ½ tatlı kaşığı
Su 250 ml
Süt 1 litre
Esmer şeker 150 g
Kahverengi pirinç 225 g
Badem aroması 3 yemek kaşığı

Bademler bir kavanoza su ile koyulur ve yaklaşık sekiz saat bekletilir, süzülür. Badem, 50 g şeker, 2 yemek kaşığı badem aroması ve tuz blenderda biraz su ilavesiyle çekilir. Bir saat buzdolabında dinlendirilir. Süt, pirinç, 1 yemek kaşığı badem aroması ve 100 g şeker kapağı kapalı şekilde, pirinçler sütü çekene kadar kaynatılır. Soğutulur. Geniş bir kap içerisinde tüm malzeme karıştırılır ve tüketilir.

