

# Arroz con Leche Cubano

Toplam 55 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 2/10

Küba arroz con leche, pirinç, süt ve tarçınla kolayca da soğuk tatlı verir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 1 litre Süt
- 120 gr Şeker
- 1 çubuk Tarçın

## Yapılış

1. Pirinci sudan geçirip süzün, sütü ağzı taban tencereye alıp tarçını kenara bırakın.
2. Pirinç ve sütü tencereye alın.
3. Karşılıklı 10 dakika karşılıklı pişirin.
4. Şeker ekleyip 5 dakika daha pişirin.
5. Sütlü pirinci kaselere paylaşın. Üstüne tarçın serpererek 11 dakika bekletin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç sütü çekerken sıkı karıştırılmalı ve tutan süt yanık koku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tarçın serpererek, küçük kaselerde soğuk ya da ılık sunun.

## Alerjenler

Süt