

# Peru Canelali Arroz con Leche

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 2/10

Peru canelali arroz con leche, sütlü pirinci tarçınla pişirerek Lima tatlıları için, kremalı ve ev usulü bir kapama şekli.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı Pirinç
- 1 lt Süt
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 çubuk Tarçın

## Yapılışı

1. Pirinci 8 dakika haşlayın.
2. Süt, şeker ve tarçınla 20 dakika pişirin.
3. Tarçınla karıştırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç dibini tutması için aşamada sıkıştırın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde 11 ya da soğuk verin, üstüne tarçın serpiyerek sunun.

## Alerjenler

Süt