

Hindistancevizli Pirinç Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Küba usulü hindistancevizli pirinç tatlısı, pirinci hindistancevizi sütü ve tarçınla buluşturarak serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Pirinç
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 1 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çubuk Tarçın

Yapılışı

1. Pirinci suyla 10 dakika pişirin.
2. Hindistancevizi sütü ve tarçını ekleyip 8 dakika daha kaynatın.
3. Şekeri katı tatlı kaselelere paylaşarak soğutun.

PÜF NOKTASI

Pirinç tamamen yumuşamadan şekeri eklememek doku dengesini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.