

Kheer

Toplam 55 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 2/10

Hint kheer tatlısı, pirinci süt ve kakuleyle ağırlı kaynatıp, istenirse pudinge dönüştürür.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 litre Süt
- 100 gr Şeker
- 40 gr Antep fıstığı

Yapılış

1. Pirinç ve sütü tencereye alın.
2. Kısık ateşte 40 dakika karıştırarak pişirin.
3. Şeker ve fıstığı ekleyip 5 dakika daha pişirin.
4. Kheer karışımını tencereye pürüzsüz bir kavanoza alayın.
5. Kheer porsiyonlarını antep fıstığı ile süsleyip tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Pirinci kısık ateşte uzun pişirmek, sütün doğal olarak koyulaşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk veya ılık üzerine antep fıstığı serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş