

Safranlı Kaju Kheer Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Hindistan usulü safranlı kaju kheer kup, pirinci safran ve kajuyla buluşturarak serin, yoğun ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Pirinç
- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Kaju
- 1 çimdik Safran

Yapılış

- Pirinci yıkayıp tencereye alın.
- Safran ve kaju ekleyip karıştırmakla birlikte 20 dakika pişirin.
- Kheer hafif koyulaştıkça kup bardaklara paylaşın.
- Tatlıya da sıcak gelip sonra soğuması için bekletin.
- Kup kheer'i soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Safran tütü 5 dakika bekletmek tatlıya daha dengeli dağılım sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk verin, üstüne kaju serpip safranla tamamlayın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş