

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 ekler.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Pirinci yıkayıp süzün ve 8 dakika suda haşlayın.
2. Süt, şeker ve tarçın ekleyip ateşi kısın.
3. Karışımı 20 dakika pişirin, dibini sıyırayarak pirinç tutmasını.
4. Tarçın çubuğunu çıkarıp pirinç taneleri kremaya gömülü kalsın.
5. Tatlıyı kaselere paylaşarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç dibini tutmasını diye karıştırmayın aşamada sıkıştırın.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Süt