

# Hindistancevizli Pirinç Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

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

## Yapılış

1. Pirinci yıkayıp 10 dakika yarım pişirin.
2. Hindistancevizi sütü ve tarçını ekleyip 8 dakika kaynatın.
3. Şekeri sonradan katıp pirinç kabuğu sertleşmesin.
4. Tatlıyı 5 dakika daha kısık ateşte kremamsı hale getirin.
5. Kaselelere paylaşarak hindistanceviziyle soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç tamamen yumuşamadan şekeri eklememek doku dengesini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Hindistancevizli pirinç tatlısını soğuk kasede sunup tarçın çubuğunu kenara alın.

## Alerjenler

Süt