

Kheer

Toplam 90 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 2/10

Hint kheer tatlısı pirinci süt ve kakuleyle ağağ kaynatıp istila pudinge dönüştürür.

Malzemeler

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

Yapılı

1. Pirinci yıkayıp süzün ve sütü kalın tabanlı tencereye alın.
2. Pirinç ve sütü kısıkteşte 35 dakika karıştırarak pişirin.
3. Şekeri ekleyip 5 dakika daha pişirin, süt kesilmesin.
4. Kakule ve fıstığı katıp 2 dakika karıştırın.
5. Kheeri 20 dakika dinlendirin ve ılık servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç kısıkteşte uzun pişirmek, süütün doğal olarak koyulaşmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk veya ılık üzerine antep fıstığı serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş