

Risgrynsgröt

Toplam 90 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 2/10

Risgrynsgröt, süt ve pirincin tarçınla piştiği İskandinav pirinç lapasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 1 litre Süt
- 60 gr Şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 1.3 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Pirinç ve suyu tencereye alın.
2. Pirinci 10 dakika pişirin.
3. Sütü ekleyip 35 dakika kısık ateşte pişirin.
4. Ara ara karıştırarak süt tencere dibinde yanmasını önleyin.
5. Şeker ve tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sütü ekledikten sonra sık karıştırarak pirinç dibe çabuk tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçını küçük tereyağı parçalarıyla servis edin.

Alerjenler

Süt