

Şafranlı Kaju Kheer Kup

Toplam 52 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

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
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 0.3 çay kaşığı Kakule

Yapılış

- Pirinci 1 kaynatıp 10 dakika az suda pişirin.
- Süt ve safran ekleyip 20 dakika kısık ateşte pişirin.
- Şekeri ekleyip 5 dakika karıştırın.
- Kaju parçalarını ekleyin, dibe çökmesin diye karıştırın.
- Kuplara paylaşarak 10 dakika soğutun.
- Serviste birkaç safran teliyle tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Safranlı sütte 5 dakika bekletmek tatlıya daha dengeli dağılımla sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları boşuk verin, üstüne kaju serpip safranla tamamlayın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş