
Chałwa z ryżu

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1603 razy.

Kuchnia turecka

1 szklanka mielonego ryżu lub mączki ryżowej

1/2 szklanki cukru

2 i 1/2 szklanki cukru

3/4 szklanki stopionego masła

Syrop:

2 szklanki cukru

3 szklanki wody

1. Ryż, cukier, wodę i stopione masło gotować na małym ogniu, mieszając kilka razy, aż powstanie gęsta masa.
2. Ułożyć masę na grubość 3 cm w małej brytfannie wysmarowanej masłem.
3. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 C), piec na złoty kolor około 30 min.
4. Cukier z wodą gotować na gęsty syrop przez 10-15 min.
6. Wyjąć chałwę z piekarnika, poleć natychmiast gorącym syropem, odstawić na 2-3 godz.
7. Podawać pokrajaną w dużą kostkę z niesłodzoną bitą śmietaną lub śmietanką.

Proporcje dla 3-4 osób

Uwaga: Syrop z cukrem można zastąpić podgrzanym syropem

owocowym : malinowym, truskawkowym lub wiśniowym.

Desery Bliskiego Wschodu są bardzo słodkie i do tych należy chałwa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD