



TURKISH BAKED RICE PUDDING

Time: 60 minutes | Portion: for 2 people

Ingredients

1 litre milk
½ cup Super5 rice
1 cup white sugar
¼ cup cornflour
2 tbsp rose water

Method

- 1 Wash rice and boil with 2 cups of water until well soaked.
- 2 Put rice, milk, and sugar in a pot and stir over low heat. Keep stirring for 20 to 30 minutes after mixture starts boiling.
- 3 Mix cornflour with a little bit of water until smooth, and add this mixture to the pot. Stir for 4 to 5 minutes.
- 4 For regular rice pudding, pour pudding into bowls and serve cold with cinnamon sprinkled on top. For baked rice pudding, place pudding in oven-safe bowls, and then broil them until the top is dark brown. Chill and serve.
- 5 Alternatively, mix 2 tablespoons of pudding with one egg yolk, and spread this mix lightly and evenly onto the pudding after pouring them into bowls.

Bahan-bahan

1 liter susu
½ cawan beras putih Super5
1 cawan gula
¼ cawan tepung jagung atau kanji jagung
2 sudu besar air ros

Cara-cara

- 1 Cuci beras putih Super5 dan didih beras dengan 2 cawan air sehingga air meresap ke dalam beras.
- 2 Masukkan nasi putih Super5, susu dan gula ke dalam periuk dan kacau perlahan. Terus kacau selama 20-30 minit lagi selepas mula mendidih.
- 3 Campurkan kanji jagung dengan sedikit air sehingga campuran sebat. Kemudian, masukkan campuran ini ke dalam periuk. Kacau selama 4-5 minit.
- 4 Sekarang, anda boleh memilih untuk membuat sùtlaç biasa atau yang dibakar. Jika anda mahu puding nasi yang biasa, tuangkan puding ke dalam mangkuk dan hidang bersama serbuk kayu manis yang ditabur di atas. Jika anda mahu puding nasi yang dibakar, pilih mangkuk tahan ketuhar, tuang puding ke dalam dan panggang sehingga permukaan menjadi perang. Sejukkan dan hidang.
- 5 Satu lagi cara untuk membuat puding nasi bakar adalah dengan mencampur 2 sudu besar puding (selepas api ditutup) dengan sebiji telur kuning dan ratakan campuran sehingga sekata di atas puding selepas menuang puding ke dalam mangkuk. Jika sùtlaç dibakar dengan campuran telur di atas, puding yang terhasil adalah lebih berperisa.

Additional info:

Jasmine Super5 Rice

This variant of rice is also known as broken rice. Although it's broken, the rice still maintains its nutritious qualities. It also has a faster cooking time, making it suitable for liquid-based dishes such as porridge, which can take longer to prepare.

Recipe by www.butterkicap.com

In collaboration with www.herworld.com.my