סדנה־לי

פודינג אורז בחלב עם וניל וקינמון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**10 דקות**	**40 דקות**	**שעה ו־5 דקות**

ציוד: סיר בעל תחתית עבה

מצרכים

- ☐ 150 גרם אורז עגול
- ☐ 250 מ״ל מים
- ☐ 900 מ״ל חלב
- ☐ 70 גרם סוכר
- ☐ כפית וניל
- ☐ קורט מלח
- ☐ חצי כפית קינמון להגשה

אופן ההכנה

1. שוטפים אורז קצרות ומניחים בסיר עם מים ומלח. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש נמוכה 8 דקות.
2. מוסיפים חלב בהדרגה ומביאים לבעבוע עדין. מבשלים 25–30 דקות ללא מכסה, תוך ערבוב תכוף, עד שהאורז רך מאוד.
3. מוסיפים סוכר וניל ומבשלים עוד 3–5 דקות. עוצרים כשהתערובת מעט דלילה יותר מהמרקם הרצוי.
4. מניחים 10–15 דקות ומחלקים לקערות. מפזרים קינמון ומגישים חם, או מקררים בכלים רדודים להגשה קרה.