



רכיבים:

500 גרם אורז

1 ליטר חלב

250 מ"ל שמנת מתוקה

150 גרם סוכר

קורט קינמון

קורט מחלב (*Mahaleb*)

קורט אניס, טחון

מעט שערות קדאיף

מעט דבש

אופן ההכנה:

1. לסיר בינוני מוסיפים את החלב, 130 גרם סוכר, האניס, המחלב, הקינמון ומביאים לרתיחה.

2. מוסיפים את האורז ומבשלים במשך 30 דקות על להבה נמוכה.

3. מעבירים את התערובת לקירור למשך שלוש שעות (עד שהיא מת"צבת ומתקשה).

4. לקערת המיקסר מוסיפים את השמנת המתוקה ואת יתרת הסוכר ומקציפים לקצפת.

5. מוציאים את סיר האורז מהמקרר ומקפלים לתוכו את הקצפת עד שמתקבל הפודינג.

6. יוצקים מעט מהתערובת לקערות הגשה ומעטרים מעל במעט דבש, שיערות הקדאיף. (ניתן לעטר גם בצנוברים ובפיסטוקים).