רכיבים:

2 כוסות אורז

1 ליטר חלב

2 שקיקי סוכר וניל

2 כוסות סוכר

מים

לקישוט:

קינמון טחון

אגוזי מלך קצוצים

אופן ההכנה:

1. מוסיפים את האורז לסיר ומכסים במים. מביאים לרתיחה ומבשלים, עד שהנוזלים מתאדים לחלוטין.

2. מוסיפים את החלב, הסוכר וסוכר הוניל ומביאים לרתיחה. מנמיכים הלהבה ומבשלים תוך כדי בחישה מתמדת, עד שהחלב נספג באורז.

3. מצננים ומעבירים למקרר למשך מספר שעות.

4. מעבירים את הפודינג לצלוחיות ההגשה, מעטרים באגוזי מלך ובקינמון.