

רכיבים:

כוס אורז דביק

4 מטבעות סוכר דקלים

ליטר חלב קוקוס

כפית שטוחה מלח

4 מנגו מאיה בינוניים ומצוננים היטב

אופן ההכנה:

1. משרים את האורז במים פושרים למשך כשעה. שוטפים ומסננים.

2. בסיר בינוני על אש נמוכה מבשלים את האורז עם סוכר הדקלים, חלב הקוקוס והמלח למשך כחצי שעה עד ריכוך. משגיחים על האורז שלא יידבק לתחתית הסיר וייצרב. אם התבשיל נהיה סמיך מדי ניתן להוסיף מעט מים.

3. קולפים את המנגו וחותכים לקוביות.

אופן ההגשה:

1. מסדרים מעט אורז דביק מבושל בחלב קוקוס על צלחת ההגשה.

2. מסדרים מעל מניפה של פרוסות מנגו או קוביות מנגו מצוננות.