



רכיבים:

500 מ"ל חלב

250 גרם אורז לבן

כוס סוכר

4 כפות גהי

חופן צימוקים

חופן שקדים מולבנים

חופן פיסטוקים

1/2 כפית הל טחון

**אופן ההכנה:**

1. לשטוף את האורז ולהשרות כ-30 דק' במים. לסנן לייבש .

2. במחבת מוסיפים את הגהי והאורז ומטגנים כ-5 דק' על אש בינונית.

3. מוסיפים את הסוכר וההל ותוך כדי בחישה מתחילים להוסיף את החלב בהדרגה.

4. מבשלים על אש קטנה עד בינונית תוך כדי ערבוב. מוסיפים במידת הצורך חלב עד לריכוך האורז והפיכת התבשיל לדייסה. (שיטת ההכנה דומה מאד להכנת ריזוטו).

5. עם סיום התבשיל מוסיפים את השקדים, הצימוקים והפיסטוקים.

מומלץ להגיש במצב פושר .