



רכיבים:

½ כוס אורז (רגיל, לא בסמטי ולא מלא)

4 כוסות חלב (אפשר חלב סויה)

¼ כוס צימוקים כהים

¾ - 1 כוס סוכר (אפשר חום) או מולסה או כמות מתאימה של ממתיק מלאכותי

כפית אבקת הל

כפית קינמון

כף שקדים קלופים וקצוצים או קשיו או פיסטוק או אגוזים

2 כפות קוקוס מגורד

6-8 טיפות של מי ורדים

½ כוס מים

אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב את האורז ומסננים את המים . משרים את האורז בתוך סיר עם $\frac{1}{2}$ כוס מים למשך חצי שעה.

2. מרתיחים את האורז באותם מים עד שהמים מתאדים. מוסיפים חלב ומבשלים עד שהחלב על סף רתיחה. מנמיכים את הלהבה לנמוכה ביותר ומבשלים למשך שעה וחצי . מידי פעם יש לערבב בעזרת כף עץ על מנת שהאורז לא ידבק.

3. מועכים מעט את האורז בזמן הערבוב.

4. כשהפודינג נראה כמו גבינה רכה, מוסיפים סוכר ומערבבים היטב.

5. מוסיפים את השקדים הכתושים, ההל, הקינמון, הקוקוס ואת מי הורדים, מערבבים ביחד כדקה, ומכבים את האש.

6. ניתן להגיש חם או קר.