

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta KHEER (pudding di aroz)	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• ½ cup aroz basmati• 6 cup di lechi• ½ cup di sucu• ½ cup di honing• ¼ tlp cardamom (± 2 pipita machica*)• 3 cuch scama di coco• 2 cuch rasinchi• 2 cuch almendra blankia, geslice (cashew of pistachio tambe ta bon)• 3 hilo di azafran	Categoria Postre
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Un dushi pudding cu un storia clasico for di India. *1 pipita ta produci 1/8 tlp cardamom. Cu amor di http://www.aruba4you.com
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba e aroz bon cambiando e awa 2 biaha y lag'e para pa ½ ora bou di suficiente awa.2. Pone e lechi, sucu y honing den un weya hundo y lag'e cuminsa herbe. Ora cu e lechi cuminsa herbe, agrega e aroz, baha e candela y lag'e sudder. Cushiná te ora cu e lechi bira diki y a reduci na mita di su volume original y tin un consistencia di pudding.3. Keda drei pa e no pega na bom. Agrega e rasinchi, almendra, coco y cardamom. Cushiná pa 5 minuut mas. Mix bon.4. Paga e candela y agrega e saffron. Drei bon.5. Distribui e pudding den 4 tayo y decora cu un blach'i flor. Fria pa 4 ora prome cu sirbi.	