



## Um Rouba's vanilla and cinnamon risotto rice pudding



5x



Cooking Time 15 mins



Preparation Time 10 mins

- 5 Kiri square portions
- 600 ml semi-skimmed milk
- 1 vanilla pod
- 100g short grain rice or risotto rice
- 4 teaspoons caster sugar
- ¼ teaspoon ground cinnamon
- 10g flaked almonds (toasted)
- 4 teaspoons blackcurrant jam



1 Combine the milk and the Kiri squares in a blender.



2 Add the vanilla and rice in a heavy based saucepan over low heat. Simmer for 30 minutes.



3 Add sugar and mix well until the sugar dissolves.



4 Add cinnamon to the mixture.



5 Stir the mixture for 20 minutes until the rice becomes soft.



6 Serve it warm with berry jam on top.

**Chef's tip:** You may use date jam or honey instead of berry jam.





# بودينغ أرز الريستو بالفانيليا والقرفة من أم ربي

مدة التحضير 10 دقائق 

مدة الطهو 15 دقيقة 

5 أشخاص 

- ¼ ملعقة كبيرة من القرفة المطحونة
- 10 غ من اللوز المقشور المحمص
- 4 ملاعق كبيرة من مربى التوت الأسود

- 5 مربعات كيري
- 600 ملل من الحليب قليل الدسم
- عود فانيليا
- 100 غ من الأرز المصري أو أرز ريسوتو
- 4 ملاعق كبيرة من السكر



تُضاف القرفة إلى المزيج.



يُضاف السكر ويُحرّك الخليط جيدا حتى يذوب السكر.



تُضاف الفانيليا والأرز في قدر سميكة القعر وتُوضع القدر على نار خفيفة لمدة 30 دقيقة.



يُخلط الحليب ومربعات كيري في الخلط.



يُقدّم الريسوتو فاترا مع مربى التوت على وجهه.



يُحرّك المزيج لمدة 20 دقيقة من وقت إلى آخر إلى أن يصبح الأرز طريا.

نصيحة الشيف: يمكن استبدال مربى التوت بمربى البلح أو العسل الطبيعي.