

ΡΥΖΟΓΑΛΟ ΜΕ ΣΚΟΥΡΑ ΖΑΧΑΡΗ ΑΠΟ ΤΟ ΒΕΛΓΙΟ



Η Συνταγή είναι παρμένη από το βιβλίο *Ευρωπαϊκή Κουζίνα*

Μερίδες: 4

ΥΛΙΚΑ

- 100 g ρύζι γλασέ
- ½ λίτρο γάλα
- 3 κουταλιές σούπας ζάχαρη
- ξύσμα 1 λεμονιού
- ½ πρέζα αλάτι
- 2-3 κουταλιές σούπας σκούρα ζάχαρη
- Προαιρετικά: 1/2 κουτ. σούπας αλεύρι καλαμποκιού

ΣΚΕΥΗ

- Κατσαρολάκι
- Σουρωτήρι
- Ποτήρι
- Ζυγαριά
- Κουτάλι σούπας
- Τρίφτης
- Πιατάκι

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Βάζετε το ρύζι στο σουρωτήρι και το ξεπλένετε με νερό.
 2. Στο μεταξύ βάζετε το γάλα να βράσει μέσα σε μια κατσαρόλα
 3. Αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνετε μέσα το ρύζι και το αλάτι.
 4. Προσθέτετε το τριμμένο ξύσμα του λεμονιού
 5. Βράζετε σε χαμηλή φωτιά για ½ ώρα περίπου.
 6. Στο τέλος του βρασίματος βάζετε τη ζάχαρη και αν θέλετε το αλεύρι.
- Προσοχή το ρύζι θέλει χαμηλή φωτιά και συστηματικό ανακάτεμα με ξύλινο κουτάλι για να μην κολλήσει και να ψηθεί καλά.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>