

Ρυζόγαλο με Ταχίνι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

- 1 φλιτζάνι του καφέ ρύζι για σούπα
- 1 λίτρο νερό
- 3 κουταλιές της σούπας κορν φλάουρ
- 1 φλιτζάνι του καφέ νερό
- Ξύσμα 2 λεμονιών
- 2 κουταλιές της σούπας ταχίνι
- ½ φλιτζάνι του καφέ νερό
- 2 φλιτζάνια του καφέ ζάχαρη

Εκτέλεση:

Σε μια κατσαρόλα βράζουμε το ρύζι με 1 λίτρο νερό σε χαμηλή φωτιά. Διαλύουμε το κορν φλάουρ σε ένα φλιτζάνι του καφέ νερό και το ρίχνουμε στο βρασμένο ρύζι. Προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιών, το ταχίνι που το έχουμε διαλύσει σε ½ φλιτζάνι του καφέ χλιαρό νερό και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε συνέχεια. Μόλις

πήξει η κρέμα τη σεβίρουμε στα μπολ και τη γαρνίρουμε με κανέλλα.

monastiriaka.gr