

# Tausche Bulette gegen Bulgur

---

## Muhallabiye (Reismehl-Mandel-Pudding)

50 g	Reismehl	mit 100 ml kalter Milch glattrühren.
700 ml	Milch	Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen.
50 g	Zucker	Die Milch vom Herd nehmen,
		1–2 EL heiße Milch unter das Reismehl mischen und dieses dann unter ständigem Rühren in den Topf geben, so dass keine Klümpchen entstehen. Die Milch wieder aufkochen und unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen lassen.
100 g	gemahlene Mandeln	unterrühren
1 EL	Rosenwasser	unterrühren
		Das Dessert unter Rühren abkühlen lassen, in Portionsschüsseln verteilen.
	gehackte Pistazien	Als Umrandung auf den Pudding streuen,
	Granatapfelkerne	in die Mitte geben