



Seitsennahkapuuro

Aineet: 3 dl riisiryynettä
2 litraa maitoa
2 rkl voita
1/2 rkl suolaa
2 rkl sokeria
1 rkl kanelia

Valmistus: Pese ryynit ja keitä ne maidossa pehmeiksi ja mausta suolalla. Voitele vuoka kylmällä voilla ja aseta kerros puuroa pohjalle. Ripottele kerroksen päälle sokeria, kanelia sekä pieniä voi nokareita. Jatka näin kerroksittain kunnes vuoka on täynnä. Päällimmäiseksi ripotellaan kanelia ja sokeria. Annos kypsytetään uunissa vaaleanruskeaksi.

www.superkokki.com