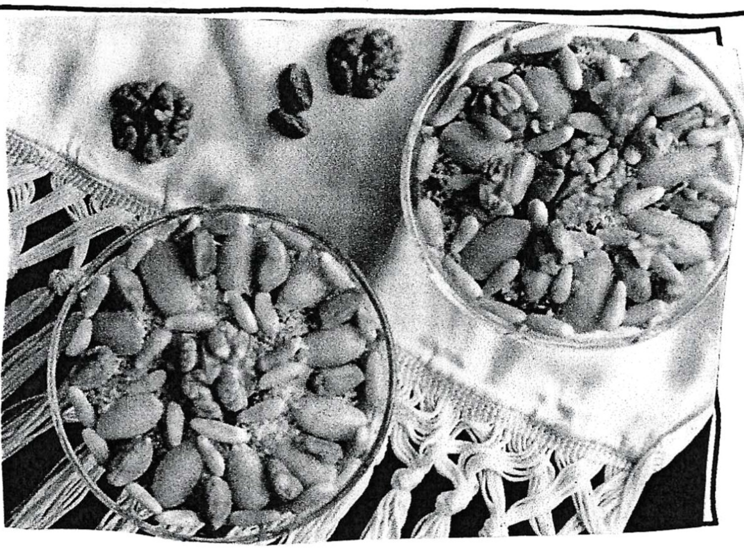
Megli

Χώρα: Λιβανος



Υλικά:

1 φλιτζάνι βιολογικό ρυζάλευρο
1 1/4 φλιτζάνι βιολογικό ακατέ
1 κουταλιά κύμιο σε σκόνη
1 κουταλιά της σούπας σκόνη κανέλα
1 κουταλιά της σούπας αλεσμένους σπόρους γλυκάνισου

8 φλιτζάνια κρύο νερό
8 κουταλάκια του γλυκού βιολογικά τεμαχισμένη καρύδα χωρίς ζάχαρη
1/2 φλιτζάνια αμύγδαλα
1 1/2 φλιτζάνι φιστίκια Αιγίνης
1 1/4 φλιτζάνι κουκουνάρι

Εκτέλεση:

1 Έχετε ετοιμάσει όλα τα συστατικά όπως υποδεικνύεται στην περιγραφή των συστατικών.
2 Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε το ρυζάλευρο, τη ζάχαρη, το κύμινο, την κανέλα και τον γλυκάνισο και ανακατεύουμε καλά. Μόλις αναμιχθεί καλά, βάλτε τη κατσαρόλα στη σόμπα σε χαμηλή φωτιά και ανακατέψτε καλά.
3 Αφήστε το μείγμα να μαγειρευτεί σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς για περίπου 20 λεπτά. Ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού

[✓ Εύκολη]/Μέτρια/Δύσκολη

Χρόνος εκτέλεσης: 10-15 **λεπτά**