Υλικά ¾ του κιλού ρύζι, λίγο αλάτι, 1 κιλό γάλα, 3 – 4 αυγά, 1 κοφτό κουταλάκι κορν φλάουρ, ¼ του κιλού ζάχαρη, λίγο ανθόνερο (προαιρετικό), χρησιμοποιούμε φύλλο κρούστας ή ανοίγουμε 4-5 πολύ λεπτά φύλλα.

Εκτέλεση συνταγής (α)

Βράζουμε το ρύζι με το νερό και το αλάτι. Όταν πάρει βράση το ρύζι, ρίχνουμε το γάλα και συνεχίζουμε να το βράζουμε σε πολύ σιγανή φωτιά ανακατεύοντας.

Κτυπάμε τα αυγά με το κορν φλάουρ. Προσθέτουμε στο ρύζι με το γάλα τα κτυπημένα αυγά με το κορν φλάουρ και τη ζάχαρη.

Στρώνουμε σ' ένα ταψάκι μέτριο δύο φύλλα αφού πρώτα βουτυρώσουμε καλά. Ρίχνουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με δύο ή τρία λεπτά φύλλα.

Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για περίπου 30–35 λεπτά.

Πασπαλίζουμε το μπουρέκι με ζάχαρη και κανέλλα.

Εκτέλεση συνταγής (β)

Το μπουρέκι με ακριβώς τα ίδια υλικά για τη γέμιση μπορεί να γίνει και στο τηγάνι.

Σε κάθε φύλλο τυλίγουμε διαγώνια τη γέμιση. Βγαίνουν γύρω στα τέσσερα μεγάλα

μπουρέκια. Τα τηγανίζουμε σε πολύ και καυτό λάδι. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη και κανέλλα.