

ارز بالحليب مع أناناس

المقادير:

- 250 مل من حليب جوز الهند
- 100 مل من الحليب
- 3 - 4 من أوراق اللامي
- 1 عود صغير من عشبة الليمون
- 1 عود من القرفة
- 150 غ من الأرز
- 1 حبة هال
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب
- سكر حسب الرغبة

مقادير الفاكهة:

- 200 غ من الأناناس الطازج، مفروم ناعم
- 1 ملعقة صغيرة من الزبدة
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة من قشر اللامي
- 1 ملعقة كبيرة من عصير اللامي
- سكر حسب الرغبة

طريقة التحضير:

لتحضير بودينغ الأرز:

- اخلطي حليب جوز الهند والحليب في مقلاة مع أوراق اللامي وعود عشبة الليمون، القرفة، جوزة الطيب، والهال، اغليهم على نار متوسطة - عالية
- خفي النار واستمري بغليهم لـ 20 دقيقة ثم صفّي الحليب وأضيفي الأرز المطهو مع تحريكهم باستمرار ليختلطوا.
- أعيدي المزيج إلى الطنجرة، واستمري بغليهم وتحريكهم حتى يمتص الأرز كل الحليب والبودينغ، واطهيهم لنحو 10 - 15 دقيقة.

لتحضير الفاكهة المطهوه:

- في مقلاة ساخنة، ضعي الزبدة، وعندما تذوب، أضيفي الأناناس

- المفروم، واطهيه حتى يصبح طريا .
- أضيفي الزنجبيل، قشر وعصير الليمون، السكر وامزجي المكونات معا حتى يقل المزيج إلى السماكة المطلوبة.
 - اسكبي البودينغ الساخن في وعاء وضعي على الوجه مزيج الأناناس والزنجبيل المطبوخ.

الف صحة!