الأرز بالحليب مع الفراولة

المقادير:

- 1 كوب أرز أبيض
 - 2 كوب حليب
- 2 كوب فراولة طازجة، مقطعة
 - 1 ملعقة بودرة القرفة
 - ملعقة فانيليا $\frac{1}{2}$ ملعقة
 - ¹ كوب سكر
 - 3 ملعقة كبيرة سكر
 - ملعقة صغيرة ملح $rac{1}{2}$ ملعقة
 - 3 كوب ماء

طريقة التحضير:

- 1. في قدر، يوضع الماء على النار ويترك حتى الغليان ثم يضاف الأرز والملح.
 - 2. تخفف النار ويترك المزيج لينضج ويصبح الأرز طري.
 - 3. تضاف القرفة والحليب والسكر مع التقليب.
 - 4. يرفع القدر عن النار ويترك الخليط ليبرد.
- 5. تضاف الفانيليا مع التحريك ثم تصب المكونات بكاسات للتقديم وتوضع بالثلاجة لحوالي 30 دقيقة.
 - 6. تخلط الفراولة في الخلاط الكهربائي ويضاف السكر وتخفق المكونات.
 - 7. يصفى العصير ويوزع على وجه الكاسات.