

الأرز بالحليب

المكونات:

- 150 غ من الأرز
- 6 أكواب من الماء
- 405 غ من حليب نستله المكثّف المحلّى خالي الدسم
- $\frac{1}{4}$ كوب من الكاجو
- 50 غ من الزبيب
- 1 ملعقة طعام من الهال المطحون

طريقة التحضير:

- يُغسل الأرز جيداً ويُنقع لمدة نصف ساعة في كمية كافية من الماء لتغطيه.
- في مقلاة متوسطة الحجم، يوضع الماء والأرز المغسول ويترك حتى يغلي على نار خفيفة، ثم يُغطّى ويترك الأرز لينضج أي لمدة 25 دقيقة.
- يُضاف حليب نستله المكثّف المحلّى الخالي من الدسم ويُمزج مع الأرز على حرارة متوسطة لمدة 30 دقيقة أو ليصبح سميك القوام.
- تُضاف مكسّرات الكاجو والزبيب ومسحوق الهال ثم يُطهى لبضع دقائق إضافية. يُرفع الطبق عن النار ويترك ليبرد قليلاً قبل تقديمه.

الف صحة!