شراب الرمان والتمر

المكونات:

- 300 غ معجون التمر
- 395 غ حليب نستله المكثف المحلى
- 320 غ لبن زبادي خال من الدسم
- 600غ قطع ثلج

طريقة التحضير:

- توضع جميع المكوّنات في خلاطة كهربائية باستثناء الثلج.
- تُخلط لمدّة 5 دقائق لتشكل مزيجا ناعما ثم يُضاف الثلج ويخلط المزيج مجدّداً لدقيقتين.
- يُقدّم في كوب مثلّج.

الف صحة!