

كاسات قمر رمضان

المقادير:

- 2 كوبان عصير مشمش
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقتان كبيرة نشاء مذوّب في ربع كوب من الماء

لتحضير الأرز بالحليب:

- 2 كوبان حليب سائل
- 1 علبة حليب مكثّف محلى
- $\frac{1}{4}$ كوب أرز مصرى
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر
- 1 ملعقة كبيرة نشاء مذوّب في ربع كوب من الماء البارد

طريقة التحضير:

لتحضير الأرز بالحليب:

- في قدر على نار متوسطة، ضعي الأرز والحليب السائل.
- أتركي المزيج يغلي مع التحريك باستمرار من 10 إلى 12 دقيقة حتى تنضج حبات الأرز.
- أضيفي الحليب المكثف المحلّى وماء الزهر. حرّكي المكونات جيداً.
- ضعي النشاء المذوّب وحرّكي حتى يكتفى المزيج ثم ارفعي القدر عن النار.
- إملئي كؤوس التقديم حتى وسطها بمزيج الأرز بالحليب.
- أدخلـي الكؤوس إلى الثلاجة.

لتحضير مهلبية قمر الدين:

- في قدر على نار متوسطة، ضعي عصير المشمش والسكر.
- حرّكي واتركي المزيج حتى يغلي.
- أضيفي النشاء المذوّب وحرّكي وعندما يكتفى المزيج، ارفعي القدر عن النار.
- ضعي طبقة من مهلبية قمر الدين في كؤوس التقديم فوق طبقة الأرز بالحليب.
- أدخلـي الكؤوس من جديد إلى الثلاجة لـ3 ساعات إلى ليلة كاملة

شم قد ميه .

الف صحة !