مهلبية الشوفان

المقادير:

- 3 أكواب حليب سائل خالي الدسم
- 1 ½ كوب شوفان
- رشة ملح
- 1 ½ ملعقة كبيرة سكر بني
- 2 موز
- 1 ملعقة صغيرة قرفة

طريقة التحضير :

- في قدر على النار، ضعي الحليب واتركيه حتى يغلي ثم اضيفي الشوفان والملح وقلّبيهم ثم اتركيه حتى يغلي مرة أخرى.
- خففي النار إلى متوسطة وقلّبي المزيج بواسطة ملعقة خشبية، اتركيه على النار لمدة 4 دقائق حتى يتماسك جيداً.
- ارفعي القدر من على النار وغطّيه، اتركيه جانباً لمدة 5 دقائق.
- اضيفي السكر وقلّبي المزيج.
- وزّعي المزيج في الكاسات وزيّنيه بالموز والقرفة.

الف صحة!