

وصفة السحلب

المقادير:

- 4 أكواب ماء
- 1 علية حليب نستله المكثف المحلى
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة مستكة
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة محلب
- 3 ملاعق طعام دقيق الذرة
- 3 ملاعق طعام ماء ورد
- 1 ملعقة صغيرة قرفة

طريقة التحضير:

- يوضع الماء وحليب نستله المكثف المحلى، المستكة، المحلب ودقيق الذرة داخل وعاء كبير.
- يُغلى المزيج ثم يُترك على نارٍ خفيفة لمدة تتراوح بين 7 و10 دقائق مع التحريك المستمر.
- يُرفع القدر عن النار ويُضاف إليه ماء الورد، ثم يُسكب المزيج داخل أكواب للتقديم.
- تُرش القرفة المطحونة على الوجه ويُقدّم الشراب ساخناً مع الكعك.

الف صحة!