

أرز بالحليب مع صلصة الفراولة لسفرة الإفطار

تعرف سفرة إفطار رمضان بتنوع الأطباق اللذيذة، لذا، نقدّم لك أطباق متنوّعة على مدار هذا الشهر الفضيل.

اليك وصفة أرز بالحليب مع صلصة الفراولة:

المكوّنات:

- 3 كوب ماء
- 1 كوب أرز أبيض
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- ربع كوب و 3 ملاعق كبيرة سكر
- 1 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة
- 2 كوب حليب سائل
- ملعقة صغيرة ونصف خلاصة فانيليا
- كوب ونصف فراولة طازجة، مغسلة ومقطعة
- فراولة طازجة، للتزيين

طريقة التحضير:

1. يسكب الماء في قدر على نار متوسطة للغليان.
2. يضاف الأرز والملح وتخفف النار ويترك الأرز لحوالي 20 دقيقة لينضج.
3. يضاف ربع كوب من السكر والقرفة وتحرك بواسطة ملعقة.
4. يسكب الحليب في القدر ويترك على نار متوسطة لمدة 25 دقيقة مع التحريك.
5. يرفع القدر عن النار ويترك ليبرد ثمّ تضاف خلاصة الفانيليا وتحرك.
6. يوزع المزيج في 5 كاسات صغيرة وتدخل إلى الثلاجة لحوالي 30 دقيقة.
7. تخلط الفراولة في الخلاط الكهربائي ويضاف 3 ملاعق كبيرة من السكر وتخلط جيداً.
8. يصفى مزيج الفراولة ويوزع على وجه كاسات.
9. تدخل الكاسات إلى الثلاجة من جديد ثمّ يزين الوجه بالفراولة الطازجة وتقدم على سفرتك.

