

الأرز بالحليب مع الفراولة

المقادير:

- 1 كوب أرز أبيض
- 2 كوب حليب
- 2 كوب فراولة طازجة ، مقطعة
- 1 ملعقة بودرة القرفة
- 1 ½ ملعقة فانيليا
- ¼ كوب سكر
- 3 ملعقة كبيرة سكر
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- 3 كوب ماء

طريقة التحضير:

1. في قدر، يوضع الماء على النار ويترك حتى الغليان ثم يضاف الأرز والملح.
2. تخفف النار ويترك المزيج لينضج ويصبح الأرز طري.
3. تضاف القرفة والحليب والسكر مع التقليب.
4. يرفع القدر عن النار ويترك الخليط ليبرد.
5. تضاف الفانيليا مع التحريك ثم تصب المكونات بكاسات للتقديم وتوضع بالثلاجة لحوالي 30 دقيقة.
6. تخلط الفراولة في الخلاط الكهربائي ويضاف السكر وتخفق المكونات.
7. يصفى العصير ويوزع على وجه الكاسات.