

السحلب

المقادير:

- 4 كوب حليب سائل
- 5 ملعقة كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر
- 1 ملعقة صغيرة بودرة السحلب
- 1 ملعقة صغيرة بودرة قرفة، للتزيين
- 2 ملعقة كبيرة جوز مطحون، للتزيين
- 2 ملعقة كبيرة جوز الهند

طريقة التحضير:

1. في قدر، يسخن الحليب والسكر على نار هادئة.
2. في قدر آخر، يسخن السحلب مع القليل من الحليب حتى يذوب السحلب.
3. يضاف السحلب الى مزيج الحليب مع التحريك المستمر ويترك الخليط على النار حتى الغليان.
4. يضاف ماء الزهر مع التحريك حتى يتكاثف المزيج.
5. يسكب السحلب في كاسات للتقديم وتضاف القرفة وجوز الهند والجوز على الوجه ويقدم ساخناً .