

طريقة تحضير أرز بالحليب مع الفراولة

المقادير:

- 1 كوب أرز أبيض
- 2 كوب حليب
- 2 كوب فراولة، مقطعة
- 1 ملعقة قرفة بودرة
- 1 ملعقة فانيлиا
- $\frac{1}{4}$ كوب سكر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة ملح
- 3 ملعقة صغيرة سكر
- 3 كوب ماء

طريقة التحضير:

1. في قدر، يوضع الماء على النار ويترك ليغلي ثم يضاف الملح والأرز وتحفظ النار ويترك الأرز لينضج ويصبح طري.
2. تضاف القرفة واللبن والسكر مع التقليل ليشتد القوام ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد.
3. تضاف القانيلا مع التحريك.
4. يصب الأرز في كاسات للتقديم وتترك في الثلاجة لحوالي 30 دقيقة.
5. تخلط الفراولة في الخلط الكهربائي مع السكر للحصول على عصير الفراولة.
6. يضاف العصير إلى كاسات الأرز ثم تترك في الثلاجة حتى تبرد الفراولة.
7. يزين وجه الكاسات بالفراولة المقطعة وتقديم.