

طريقة تحضير أرز بالحليب مع الفراولة

المقادير:

- 1 كوب أرز أبيض
- 2 كوب حليب
- 2 كوب فراولة ، مقطعة
- 1 ملعقة قرفة بودرة
- 1 ملعقة فانيليا
- $\frac{1}{4}$ 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 وتخفص النار ويترك الأرز لينضج ويصبح طري.
2. تضاف القرفة والحليب والسكر مع التقليب ليشتد القوام ثم يرفع عن النار ويترك ليبرد.
3. تضاف القانيليا مع التحريك.
4. يصب الأرز في كاسات للتقديم وتترك في الثلاجة لحوالي 30 دقيقة.
5. تخلط الفراولة في الخلاط الكهربائي مع السكر للحصول على عصير الفراولة.
6. يضاف العصير الى كاسات الأرز ثم تترك في الثلاجة حتى تبرد الفراولة.
7. يزين وجه الكاسات بالفراولة المقطعة وتقدم.