

# كاسات قمر رمضان

## المقادير:

- 2 كوبان عصير مشمش
- 1 ملعقة كبيرة سكر
- 2 ملعقتان كبيرتان نشاء مذوّب في ربع كوب من الماء

## لتحضير الأرز بالحليب:

- 2 كوبان حليب سائل
- 1 علبة حليب مكثّف محلى
- $\frac{1}{4}$  كوب أرز مصري
- 1 ملعقة كبيرة ماء زهر
- 1 ملعقة كبيرة نشاء مذوّب في ربع كوب من الماء البارد

## طريقة التحضير:

## لتحضير الأرز بالحليب:

- في قدر على نار متوسطة، ضعي الأرز والحليب السائل.
- أتركي المزيج يغلي مع التحريك باستمرار من 10 إلى 12 دقيقة حتى تنضج حبّات الأرز.
- أضيفي الحليب المكثّف المحلّى وماء الزهر. حرّكي المكونات جيّداً.
- ضعي النشاء المذوّب وحرّكي حتى يكثف المزيج ثمّ ارفعي القدر عن النار.
- إملي كؤوس التقديم حتى وسطها بمزيج الأرز بالحليب.
- أدخل الكؤوس إلى الثلاجة.

## لتحضير مهلبية قمر الدين:

- في قدر على نار متوسطة، ضعي عصير المشمش والسكر.
- حرّكي واتركي المزيج حتى يغلي.
- أضيفي النشاء المذوّب وحرّكي وعندما يكثف المزيج، إرفعي القدر عن النار.
- ضعي طبقة من مهلبية قمر الدين في كؤوس التقديم فوق طبقة الأرز بالحليب.
- أدخل الكؤوس من جديد إلى الثلاجة لـ3 ساعات إلى ليلة كاملة

ثمّ قدّميه .

**الفحة!**