أرز بالحليب مع دبس التمر



المقادير:

لتر واحد من الحليب

150 غراماً من دبس التمر

200 غرام من الأرز المصري

ملعقة صغيرة من ماء الزهر

10 غرامات من بودرة الفانيلا

فستق حلبي أو جوز هند، حسب الرغبة (للزينة)

طريقة التحضير:

- اغسلي الأرز وانقعيه في الماء لمدة نصف ساعة، ثمّ صفيه.

- ارفعي الحليب على النار واتركيه حتى يغلي. خففي الحرارة، ثمّ أضيفي الأرز مع التحريك المستمر على نار هادئة حتى النضوج. أضيفي دبس التمر مع الإستمرار في التحريك (ستلاحظين تغيراً في لونه ولون الحليب من تأثير دبس التمر). أضيفي قليلاً من ماء الزهر وبودرة الفانيلا وحرّكي المزيج جيداً، ثمّ ارفعيه عن النار واسكبي الخليط في أطباق التقديم، ثمّ اتركيها لكي تبرد. زيني الأطباق بالفستق الحلبي أو جوز الهند المبشور، حسب الرغبة.