



آشپزخانه پرسون؛

## طرز تهیه شیر برنج

شیربرنج یکی از دسرهای جذابی است. خوبی این دسر این است که می‌توانیم آن را با هرچه که دوست داریم تزیین کنیم.

به گزارش سایت خبری پرسون، شیربرنج یکی از دسرهای جذابی است. خوبی این دسر این است که می‌توانیم آن را با هرچه که دوست داریم تزیین کنیم و به صورت رژیمی درست کنیم.

مواد لازم برای تهیه شیربرنج:

برنج نیم دانه: یک پیمانه

گلاب: نصف پیمانه

شکر: یک و نیم پیمانه

شیر پرچرب: یک لیتر

هل ساییده شده: یک قاشق چای‌خوری

خامه: دو قاشق غذاخوری

نمک: نصف قاشق چای‌خوری

طرز تهیه و دستور پخت شیر برنج:

۱. برنج را از شب قبل خیس کنید.

۲. برنج را با ۲ پیمانه آب و نصف قاشق چای‌خوری نمک روی حرارت گذاشته و آنقدر بپزید تا برنج کاملاً وا برود.

۳. شیر را همراه خامه به برنج اضافه کرده و حرارت را زیاد کنید تا مواد به جوش آیند.

۴. بعد از به جوش آمدن مواد، شکر و پودر هل را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. در این مرحله مواد را کمی بجشید تا در صورت دلخواه، شکر بیشتری اضافه کنید.

۵. حرارت را کم کرده و حدود ۱ تا ۲ ساعت صبر کنید تا شیربرنج کاملاً جا بیفتد سپس گلاب را اضافه کنید.

۶. بعد از این که شیربرنج کاملاً جا افتاد، شعله را خاموش کنید.

۷. غذا را تا زمانی که داغ داغ است، در ظرفی مناسب بریزید و روی آن را با هرچیز که دوست دارید تزیین کنید.