



چی لازم داریم؟

آرد برنج	سه قاشق سوپ خوری
شیر	دو پیمانه
گلاب	دو قاشق سوپ خوری
شکر	پنج قاشق سوپ خوری
پودر کاکائو یا دارچین	به میزان دلخواه

دستور آشپزی:

فرنی آرد برنج

فرنی یکی از غذاهای خوش مزه و مفید است که می تواند به عنوان دسر یا میان وعده استفاده شود. آرد را الک می کنیم. سپس آن را با کمی آب سرد حل می کنیم. آب باید حتما سرد باشد تا آرد گلوله نشود. شیر، شکر و گلاب را اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم. مواد را روی شعله می گذاریم و مرتب هم می زنیم. شعله را کم می کنیم تا مواد کم کم غلیظ شود. بعد از اینکه مواد غلیظ شد، آن را کنار می گذاریم تا سرد شود. سپس فرنی را در ظرف می ریزیم و با دارچین یا پودر کاکائو یا گل خشک شده تزیین می کنیم.

فرنی یکی از وعده های خوراکی بسیار خوش مزه است که از زمان قدیم طرفدار داشته است. فرنی را می توان در هر فصلی از سال نوش جان کرد!



مرجان اسماعیلی

