

شیر خرمه

فِيضُ الْمَوَائِدِ الْبُرْهَانِيَّةِ

لطبق واحد

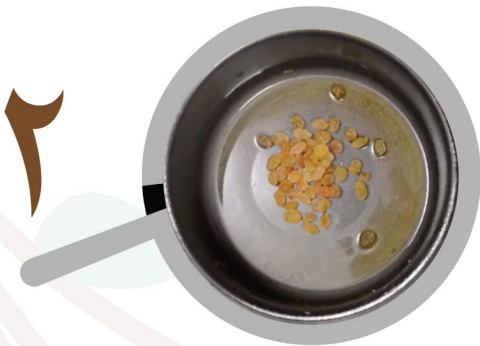
وقت العمل 30-40 دقائق

المكونات

- ٣-٢ ملاعق كبار - سمن
- ٤/٣ أكواب - شعيرية
- ملعقة كبيرة - زبيب
- ملعقة كبيرة - لوز مقطع
- ملعقة كبيرة - فستق مقطع
- ملعقة كبيرة شارولي
- ملعقة كبيرة - كهارك حلحل مقطع
- ملعقتين كبيرة - سكر نستطيع اى نعد له حسب المذاق
- حليب 800 مل

التعليمات خطوة بخطوة

نمحص الشعيرية في ٢-٣ ملاعق سمن حتى يصبح لونه بني



علينا ان نخز الشعيرية مو السمن لكي لا تحرق

ثم نضع الزيت في نفس السمن حتى ينتفخ
ثم نظيف الوز، الفستق، الشارولي والسكر لأربعين ثانية



بعد عدة ثوان نظيف الحليب والشعيرية المحمص



نترك الحليب خمس عشرة دقائق فوق نار هادئة
حتى يغلي وتنضج الشعيرية

يقدم ساخنا

