

تهیه فرنی با آرد برنج

تهیه **فرنی** با آرد برنج، یکی از وعده‌های کامل غذایی است که از نوزاد تا بزرگسال را شامل می‌شود. آسان بودن طرز تهیه فرنی، آن را به یکی از محبوب‌ترین غذاها و دسر تبدیل کرده است. برای تهیه فرنی، از مواد اولیه تازه استفاده کنید.

مواد اولیه جهت تهیه فرنی با آرد برنج

4 لیوان	شیر
4 قاشق غذاخوری	آرد برنج
4 قاشق غذاخوری	شکر
نصف استکان	آب
نصف استکان	گلاب
نصف قاشق چایخوری	هل ساییده شده
به میزان دلخواه برای تزیین	زعفران دم کرده
به میزان دلخواه برای تزیین	دارچین
به میزان دلخواه برای تزیین	خلال پسته

پیمانه در تمامی مراحل یکسان باشد

طرز تهیه پخت فرنی با آرد برنج

- 1- 4 لیوان شیر را در قابلمه تفلون بریزید.
- 2- آرد برنج را به همراه آب، شکر و هل به شیر اضافه کنید و به آرامی هم بزنید تا مواد گلوله نشوند.
- 3- شعله گاز را روی حرارت ملایم گذاشته و مواد را به آرامی به هم بزنید تا آرد برنج گلوله گلوله نشود.
- 4- پس از غلیظ شدن فرنی، گلاب را به مواد اضافه کنید و بهم بزنید. زمانی که متوجه شدید فرنی شما نه شل و نه سفت است آن را از روی گاز بردارید.
- 5- پس از خاموش شدن شعله گاز بلافاصله آن را در ظرف دیگری بریزید تا سرد شود. فرنی با آرد برنج شما آماده است.