

# طرز تهیه فرنی با شیر خرمای

12 آبان 1402

رنی یک دسر ساده و خوشمزه و اصیل است که با مواد اولیه بسیار ساده ای تهیه می شود. فرنی شیر خرمای همان طور که از نامش پیداست، از شیر خرمای تشکیل شده است. به علت وجود شیر خرمای در این دسر، باعث مقوی شدن آن می شود.

این دسر را می توان در مهمانی ها و جشن ها در رنگ های مختلف، سرو کرد.

**مصرف فرنی برای کودکان و نوجوانان می تواند باعث رشد و سلامت آن ها شود.**

مواد لازم فرنی با شیر خرمای	
شیر	۴ لیوان
شیر خرمای	دو سوم لیوان
گلاب	نصف لیوان
آرد برنج	۳ قاشق سوپ خوری
نشاسته گندم (نشاسته گل)	۱ قاشق سوپ خوری
آب	یک سوم لیوان
پودر هل	یک چهارم قاشق چای خوری

## طرز تهیه فرنی با شیر خرمای

### مرحله اول

برای تهیه فرنی خوشمزه و مقوی با شیر خرمای در ابتدای کار، یک قابلمه مناسب بر می داریم و درون آن، آرد برنج و شیر را می ریزیم و ترکیب می کنیم تا آرد برنج حل شود. در یک کاسه دیگر نشاسته را داخل آب می ریزیم و حل می کنیم.

### مرحله دوم

سپس از صافی عبور می دهیم تا ناخالصی های نشاسته به طور کامل گرفته شود. سپس درون شیر می ریزیم. شیر خرمای را هم به آن اضافه می کنیم. قابلمه را روی حرارت ملایم قرار می دهیم و مدام هم می زنیم تا غلیظ شود.

## مرحله سوم

وقتی مطمئن شدیم که آرد و نشاسته کامل پخته شد و بوی خامی نمی دهد، گلاب و هل را اضافه می کنیم. چند جوش که زد از روی حرارت برداشته و درون ظرف سرو می ریزیم. روی آن را با پودر پسته و پرک بادام تزیین می کنیم.

## مرحله چهارم

ممکن است غلظت شیره های خرما متفاوت باشد. بهتر است از شیره خانگی و غلیظ استفاده شود. اگر نیاز بود و شیره غلیظ بود می توان کمی شیر به آن اضافه کرد. می توان به جای شیره خرما از شیره انگور نیز استفاده نمود.