روش تهیه فرنی با آرد برنج برای دو نفر

1 بهمن 1403

فرنی با آرد برنج از لذیذترین و کامل‌ترین غذاهایی است که شما می‌توانید آن را تهیه کنید، این غذای تکمیل علاوه بر اینکه به عنوان یک وعده غذایی سرو می‌شود به عنوان یک دسر مفید نیز طرفدارن زیادی دارد.

مواد لازم برای درست کردن فرنی آرد برنج

شیر ۴ لیوان
آرد برنج ۴ قاشق غذاخوری سرپر
شکر ۴ قاشق غذاخوری
آب نصف استکان
گلاب نصف استکان
هل ساییده شده نصف قاشق چایخوری
زعفران دم کرده برای تزئین
دارچین برای تزئین
خلال پسته برای تزئین

طرز تهیه فرنی با آرد برنج

طرز تهیه مرحله به مرحله درست کردن فرنی با آرد برنج

مرحله اول :

برای تهیه فرنی با آرد برنج ابتدا شیر سرد را با لیوان های دسته دار که در تمامی خانه ها یافت می شود در قابلمه مورد نظر ترجیحا (تفلون) بریزید.

مرحله دوم :

در ادامه کار آرد برنج را به همراه آب، شکر و هل را به شیر اضافه کنید و با کمک همزن به آرامی هم بزنید تا مواد گلوله نشوند.

آرد برنج را حتما با شیر سرد حل کنید تا گلوله گلوله نشود.

اگر می خواهید فرنی شما زعفرانی و یا شکلاتی شود هنگام اضافه کردن آرد برنج شیر کمی زعفران و یا پودر کاکائو به مواد تان اضافه کنید.

مرحله سوم :

پس از افزودن مواد آن ها را به خوبی هم بزنید تا آرد و شکر در شیر سرد حل شوند. مواد مخلوط شده را روی حرارت ملایم گذاشته و مرتباً هم بزنید اگر لحظاتی هم زدن را متوقف کنید، باعث می شود آرد برنج در شیر گلوله گلوله شود.

محله چهارم :

فرنی را مرتب هم بزنید تا اندکی غلیظ شود. پس از غلیظ شدن گلاب را به مواد فرنی اضافه کنید و هم بزنید تا قوام و غلظت لازم برای فرنی بدست آید. پس از پخت فرنی را باید سریعاً در کاسه های کوچکی که از قبل آماده چیده اید، بریزید دقت داشته باشید که در هنگام سرد شدن کمی سفت‌تر می شود پس وقتی از روی حرارت برمی دارید نه سفت و نه شل باشد.

نکته ای که لازم است ذکر شود این است که اگر هم اتفاقی فرنی تصادفا ته گرفت سعی کنید دیگر از ته قابلمه مواد را هم نزنید و از ۲ میلیمتر بالاتر قابلمه بقیه مواد را هم بزنید.

روش تزیین فرنی

اگر قصد بر این باشد که فرنی را برای یک مجلس و میهمانان سرو کنید لازم به این اصل است که آن را با شکلی زیبا که آن را خوشمزه تر کند تزئین نمایید.

برای تزئین فرنی میتوانید از زعفران دم کرده غلیظ استفاده کنید. با نوک قاشق یا قطره چکان روی فرنی هایی که در کاسه ها کمی سرد شده و خود را گرفته چند قطره از زعفران دم کرده در وسط یا اطراف فرنی بریزید و با خلال پسته و یا کمی دارچین تزئین کنید.

و یا اینکه اگر به دنبال تزئین ساده تری می باشید با استفاده از چند عدد گل سرخ آن را تزیین نمایید.

فرنی را بعد از آماده شدن حتما در محیط آشپزخانه خنک کنید و بعد داخل یخچال قرار دهید تا فرنی آب نیندازد.