تهیه فرنی با آرد برنج

23 بهمن 1402

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 محبوب ترین غذاهاو دسر تبدیل کرده است. برای تهیه فرنی، از مواد اولیه تازه استفاده کنید.

مواد اولیه جهت تهیه فرنی با آرد برنج

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

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.