



أرز باللبن بنكهة البرتقال والحميان

المقادير:

- 1/2 كوب أرز (أرز مصري)
- 4 أكواب ماء
- 1 لتر لبن
- 6 ملاعق كبيرة سكر (أو حسب الرغبة)
- 3 ملاعق كبيرة نشا
- 2 برتقالة كبيرة (يُستخدم البشر فقط)
- 4 فصوص حميان

طريقة التحضير:

1. ينقع الأرز في الماء لمدة 15 دقيقة.
2. يُصفى الأرز من الماء وتُضاف 4 أكواب من الماء بدرجة حرارة الغرفة الى الأرز ويُطهى على حرارة متوسطة حتى الغليان ثم تُخفض الحرارة ويترك على نار هادئة حتى ينضج الأرز ويتشرب الماء.
3. تُذوب النشا في 1/4 كوب لبن ويوضع جانباً.
4. يُسخن اللبن المتبقي مع برش البرتقال، وفصوص الحميان (بعد بعد فتحها)، ويوضع السكر ثم يُقلب الخليط حتى يذوب السكر تمامًا ويكتسب اللبن في ذلك الوقت نكهة البرتقال والحميان الرائعة.
5. تُستخدم المصفاة لتصفية اللبن المنكهة ووضعه على الأرز بعد نضجه ثم يوضع اللبن مع النشا الذائبة على الأرز مع استمرار التقليب على درجة حرارة متوسطة حتى تصل إلى القوام المطلوب (إذا لم يُقلب الأرز يلتصق في قاع الوعاء ويحترق)
6. تُصب المهلبية في الأطباق حسب الرغبة وتُترك لتبرد وتُزين ببشر البرتقال قبل وضعها في التلاجة.